

PRESSURE COOKER
6 QT. MULTI-FUNCTION

AUTOCUISEUR
6 QT. MULTIFONCTION

OLLA A PRESIÓN
6 QT. MULTIFUNCIÓN



Instruction Manual
Recipe Guide

Manuel d'instructions
Guide de recettes

Manual de instrucciones
Guía de recetas

Register your product and get support at:
Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit:
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com

Table of Contents

Table des matières

Índice

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
    CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the cooking pot provided.
13. To disconnect, remove plug from wall outlet with dry hands.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into the heated cooking pot.
16. Do not use cooking pot or glass lid if chipped or cracked.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately.
   Do not reach into the water!
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. Never use the cooking pot on a gas or electric cook top or on an open flame.
9. Always keep your hands and face away from the pressure release valve, when releasing the pressure.
10. Use extreme caution when removing the lid after cooking. Always tilt the lid away from you, so that any remaining steam is blocked from your face.
11. Never attempt to open the lid while cooking, or before the pressure has dropped. Do not attempt to bypass this safety feature by forcing the lid to open.
12. Do not cover or block the valves.
13. Do not touch the pot or lid except for the handle immediately after use. Whilst the product is in use only touch the handle, do not touch the pot or lid.
14. To avoid burns, allow the food to cool before tasting. The temperature of the food gets considerably hotter than with conventional cooking.
15. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when opening the lid or handling hot containers as hot steam will escape.
16. Do not move the appliance while in use.
17. Remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use or before cleaning.
18. Allow the appliance to cool down completely before undertaking any cleaning task.
19. Do not touch the power cord, plug or any part of the appliance with wet hands.
20. Do not place this appliance directly under kitchen wall cupboards when in use, as it produces steam. Avoid reaching over the appliance when it is in use.
21. Do not use the appliance near or below combustible materials,e.g: curtains.
22. To open, hold and rotate the lid clockwise to the “unlock” position but do not lean over the appliance.
23. Never use sharp objects inside the cooking pot as this will damage the non-stick coating.
24. Do not use the pressure cooker for deep frying

Notes on the Plug

This appliance has a grounded 3-prong plug. Connect to a properly grounded outlet only. Do not attempt to modify the plug in any way.

Notes on the Cord

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

Plasticizer Warning

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Notes on Steam Release Valve:

The steam release valve is used to regulate pressure inside the pressure cooker while cooking. Small amounts of steam may escape during cooking, this is normal. Ensure that the pressure cooker is not placed under overhanging cabinets or cup-boards during cooking. Avoid reaching over the steam release valve when in use. The steam release valve should always be on the 'PRESSURE' setting during cooking and after cooking is complete change the setting to PRESSURE RELEASE before attempting to open the lid. Ensure that your face and hands are away from the opening of the pressure release valve to ensure that you do not get burnt or injured, the steam is very hot therefore extreme caution must be exercised when steam is being released.

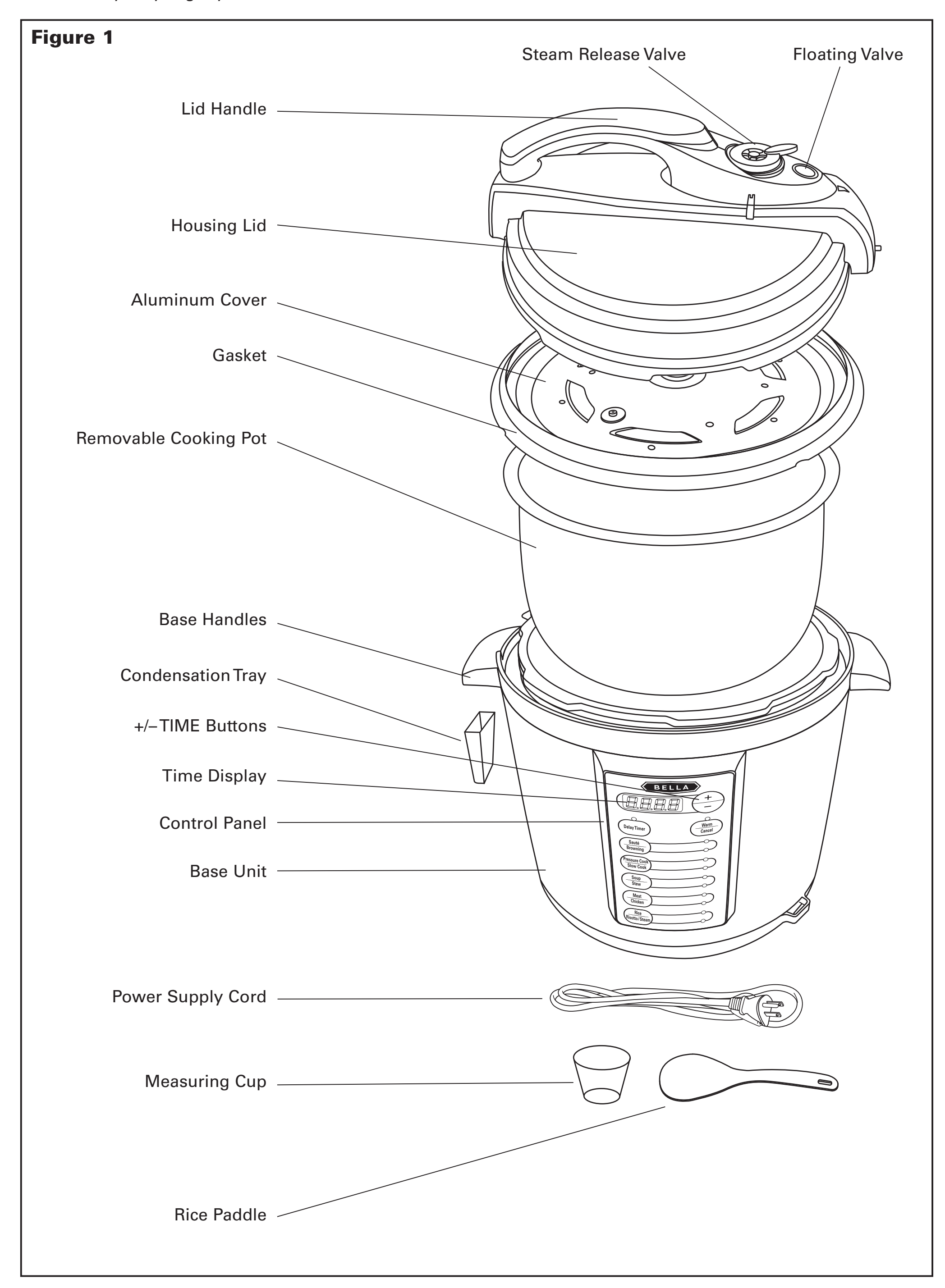
Notes on Safety Locking Lid:

For your safety the lid will not come off when it is in the LOCK position. To open the lid use the handle to turn the lid clock-wise to the UNLOCK position and lift-off the lid. Always keep the lid in the locked position during cooking. When cooking is complete first turn the steam release valve to PRESSURE RELEASE position, wait for steam to escape and then turn the handle clockwise to the UNLOCK position and lift the lid off the unit. When removing the lid, remove it in such a manner that the steam is directed away from you. Do this by allowing the top of the lid to face your direction, so steam escape away from the user.

NOTE: Do not attempt to open the pressure cooker when the lid is in the locked position.

Getting To Know Your Pressure Cooker

Product may vary slightly from illustration

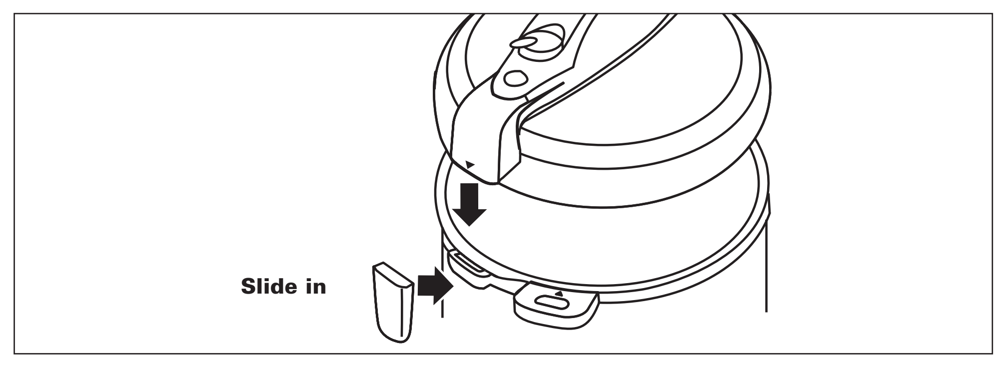


Introduction to Pressure Cooking

Discover the secrets of pressure cooking with this wonderful pressure cooker that will help you cook faster, healthier and tastier meals with unbelievable speed and ease. This pressure cooker offers 10 cooking settings with the touch of a button. Slow cook all day long or whip up a quick delicious meal, this pressure cooker is the perfect sous-chef. No more tough cuts of meat that take hours to cook, only delicious succulent meat with the nutrients and flavors retained in.

Before Using for the First Time

1. Remove all labels and tags from the product. Carefully unpack your pressure cooker; remove all packaging materials for parts and accessories.
2. Remove the lid by turning the handle counter clockwise to the UNLOCK position and lifting the lid off the unit
3. Wash the cooking pot and all accessories that will come into contact with food in hot soapy water with a sponge or dishcloth. DO NOT use a scouring pad or any abrasive materials as this could damage the product. Rinse the cooking pot, accessories and lid thoroughly and dry
4. Avoid leaving the lid fully immersed in water, as it will take a long time to drain & dry
5. Attach the condensation tray to the appliance, simply slide it into place (refer to diagram).



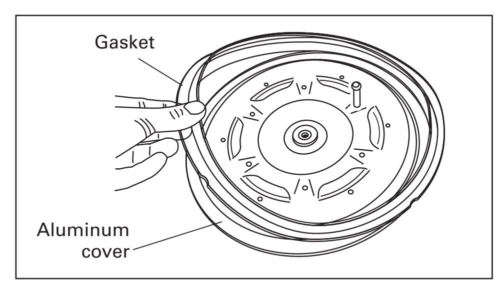
6. Ensure that the well dried cooking pot is sitting flat in the unit with proper contact.
7. Never lift the pressure cooker using the lid handle, always use base handles.

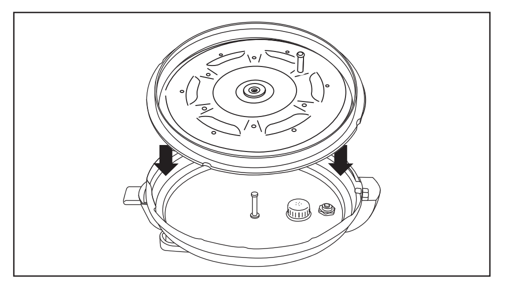
NOTE: DO NOT IMMERSE THE MAIN COOKING UNIT IN WATER!

Operating Instructions

NOTE: Place the base on to a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface. Do not use the appliance on the floor. Small amounts of steam will escape from the safety release valve while heating, and sometimes during the cooking cycle. This is perfectly normal. Therefore, do not use the Pressure Cooker under overhanging wall cupboards.

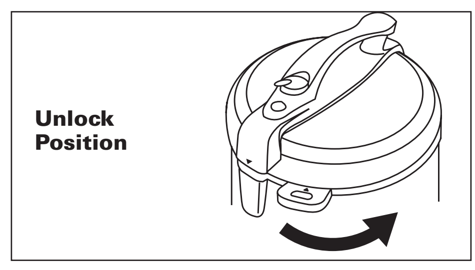
1. Place the dry and clean cooking pot into the inner chamber and ensure that it is seated properly on the heating plate.
2. Check that gasket is securely placed around the aluminum cover and the aluminum cover is attached to the housing lid as shown.

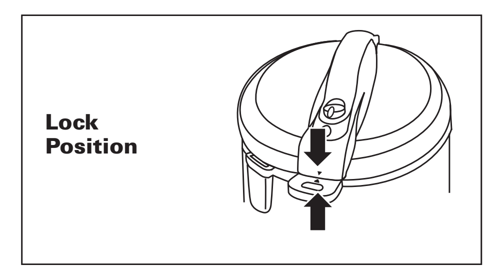




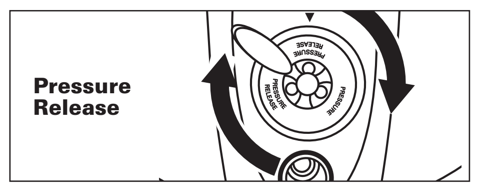
3. Place food to be cooked in the cooking pot and add water according to the recipe; use the cups markings in the cooking pot. Never fill the cooking pot more than the FULL level. When cooking foods that may expand during cooking, do not fill more than half of cooking pot.

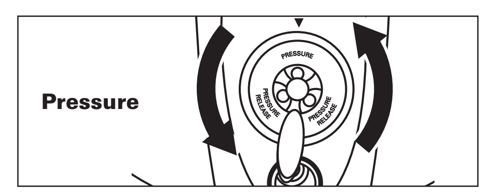
4. Secure the lid to the appliance. Place the lid on the appliance in the "UNLOCK" position, then turn the lid anti-clockwise to the "LOCK" position. Ensure that the lid fits tightly, you will hear a click once correctly in place.





5. Once the lid is closed securely attach the power cord to the base of the unit then plug the cord into a dedicated 120V wall outlet. Use the CONTROL PANEL to choose the appropriate food type with time that you are cooking.
6. Set the pressure release valve to the PRESSURE setting as shown.





7. The pressure cooker will take a few minutes to build up pressure, once the required pressure is reached the time will begin to count down. The cooking time is indicated on the digital display. If you wish you can manually change the default time using the "+" and "-" buttons. The cooking time is manually adjustable depending on the function selected.
8. During initial use, you may notice a slight odor due to the burning off of manufacturing residue. This is completely normal, it does not affect the food being cooked and will disappear after a few uses.

   NOTE: If the gasket is cracked or broken do NOT use it in the pressure cooker. Contact the customer service and replace with a new gasket and assemble on aluminum cover as shown.

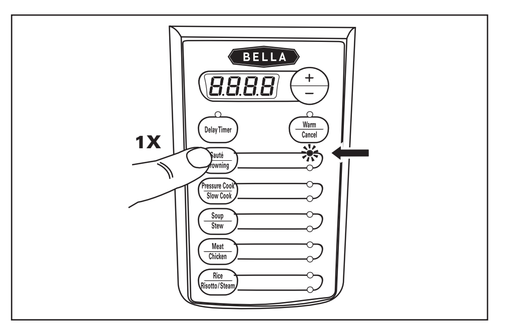
Delay Time

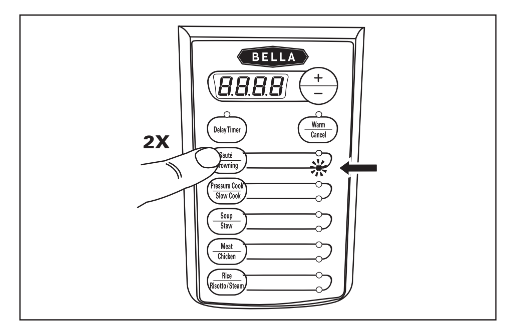
- Before selecting the cooking function press the DELAY TIMER key to add a cooking time delay. The delay timer can be adjusted up to a maximum delay time of 2 hours. Continue to press the button until the desired time delay is reached. The amount of time until the unit begins cooking will be displayed on the screen.
- Once the delay has been selected use the CONTROL PANEL to choose the desired cooking setting (i.e. rice, soup, chicken, etc.), then press the DELAY TIMER to select the function. The cooking will begin once the time delay has elapsed.
- Please note that once the cooking time has counted down, the time may not be adjusted. If more or less cooking time is required. The cooking process must be cancelled and the timing must be reset to the required/desired time.
- During set up and while cooking the "Keep warm/cancel" button can be pressed to cancel cooking.
- After cooking the unit will automatically engage "Keep Warm" mode. The "Keep warm/Cancel" button can be pressed to cancel keep warm mode.
- Once the unit has completed the cooking cycle or the display has turned off before opening and removing the lid, turn the pressure release valve to the PRESSURE RELEASE position as indicated on lid. Ensure that your face and hands are away from the opening of the pressure release valve to ensure that you do not get burnt or injured, the steam is very hot therefore extreme caution must be exercised when steam is being released.
- When cooking liquid foods such as soup or porridge wait for the unit to cool down before pressure is released.
- Switch off the appliance at the wall socket and remove the plug from the wall socket.
- Once all pressure has been released and the plug has been removed from the wall socket and there is no longer any steam escaping from the steam release valve, the lid may be turned clockwise to be unlocked.
- When removing the lid, remove it in such a manner that the steam is directed away from you. Do this by allowing the top of the lid to face your direction, the steam will deflect against the inner surface of the lid. Ensure you are positioned to the side of the unit without your face or hands over it. Use an oven glove when removing the lid to reduce the chance of coming in contact with steam.
- Only use non-stick utensils to serve from the cooking pot as any hard utensils made from stainless steel or similar materials could damage the non-stick surface of the inner cooking pot.

Pressure cooker settings

For your convenience the pressure cooker has 10 pre-set functions with default cook times. Based on your recipe you can choose any one of these settings. If you wish you may change the default times manually.

Every button has 2 settings and a corresponding pair of lights next to it. To select a setting simply press the button twice and the corresponding light will indicate the selected setting.





NOTE: Sauté and Browning are the only two functions that operate without the lid. All other functions need the lid to be secured. If the lid is not secured properly the pressure cooker will NOT operate.

Tips for Pressure Cooking

For additional flavor, sauté or brown the meat before cooking it in the pressure cooker. Meats will not brown during the cooking process. Browning fatty meats will reduce the amount of fat and help preserve color while adding rich flavor.

For uniform results, cut meat into pieces of uniform size to promote even cooking as large pieces of meat take considerably longer to cook than smaller pieces

Because pressure cooker cooks in a closed, sealed pot there is less evaporation and therefore use less cooking liquid than when cooking in a conventional pot.

Function	Default Cooking Time
Sauté	Stay ON (30 min.)
Browning	Stay ON (30 min.)
Pressure Cook	30 min (Max 99 min.)
Slow Cook	4 h (Max 12 hrs.)
Soup	20 min.
Stew	30 min.
Meat	60 min.
Chicken	45 min.
Rice	20 min.
Risotto/Steam	25 min.
Warm	Stay ON

Never fill the pressure cooker more than half way with liquid and never fill a pressure cooker more than two-thirds full with food.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

Cleaning Instructions

CAUTION: NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Ensure that the power supply cord is removed from the wall socket and from the unit before undertaking any cleaning task.
2. The appliance must be completely cool before undertaking any cleaning task.
3. You may clean the base of the unit using a damp soft cloth, do not under any circumstances submerge the base in water or any other liquid. Do not put the base under running water.
4. Remove the cooking pot from the base unit and wash under warm water with a mild detergent, then rinse and dry completely before placing it into the unit.
5. Use water and a damp cloth to clean the cooker lid, ensure that all the parts of the lid are dried completely before storing or re-use.
6. Clean the non-stick cooking pot with warm water and a mild detergent, use a soft cloth to clean it, do not use any abrasive materials to clean the pot as it will scratch the non-stick pot. Ensure the pot is completely dry before storing or re-use.

Storing instructions:

1. Be sure all parts are clean and dry before storing
2. Store the pressure cooker with cooking pot inside the base unit; and the lid locked. Store assembled unit in a clean dry place.
3. Never store the pressure cooker while it is hot or wet.
4. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

USDA Cooking Guidelines

PLEASE NOTE: Cook all food to these minimum internal temperatures as measured with a food thermometer before removing food from the heat source. For reasons of personal preference, consumers may choose to cook food to higher temperatures. This chart is intended as a general guide by the USDA.

Product	Minimum Internal Temperature & Rest Time
Beef, Pork, Veal & Lamb Steaks, chops, roasts	145 °F (62.8 °C) and allow to rest for at least 3 minutes
Ground meats	160 °F (71.1 °C)
Ham, fresh or smoked (uncooked)	145 °F (62.8 °C) and allow to rest for at least 3 minutes
Fully Cooked Ham (to reheat)	Reheat cooked hams packaged in USDA-inspected plants to 140 °F (60 °C) and all others to 165 °F (73.9 °C).

Product	Minimum Internal Temperature
All Poultry (breasts, whole bird, legs, thighs, and wings, ground poultry, and stuffing)	165 °F (73.9 °C)
Eggs	160 °F (71.1 °C)
Fish & Shellfish	145 °F (62.8 °C)
Leftovers	165 °F (73.9 °C)
Casseroles	165 °F (73.9 °C)

Recipes

Pressure Cooker Parmesan Risotto

Serves 6 to 8

- 2 tablespoons unsalted butter
- 1 small onion, finely chopped
- 3 garlic cloves, minced
- 2 cups Arborio rice
- white wine, a splash
- 4 cups low-sodium chicken broth
- 1 cup Parmesan cheese, grated
- Salt and pepper

- Fresh chopped parsley, to serve
- 1/2 cup Parmesan cheese, shaved, to serve

1. **Add butter to Pressure Cooker. SAUTE onion until softened, about 5 minutes.**
2. **Add garlic. Cook until fragrant, about 30 seconds.**
3. **Stir in raw rice and BROWN to toast lightly, about 5 minutes.**
4. **Add a splash of wine, stirring constantly, until almost evaporated, about 1 to 2 minutes.**
5. **Stir in 4 cups broth.**
6. **Add cover and lock into position.**
7. **Cook on RISOTTO/STEAM for 7 minutes.**
8. **QUICK RELEASE steam.**
9. **Stir for another minute or 2 until rice is tender and liquid has thickened.**
10. **Add Parmesan cheese and season with salt and pepper to taste.
Stir creamy risotto until cheese is melted and distributed throughout.**
11. **Garnish with fresh chopped parsley and shaved Parmesan, if desired.**

Recipes

Pressure Cooker Beef & Beans Chili

Makes 10 cups

- 1 lb. ground beef
- 1 medium onion, chopped
- 1 small green bell pepper, finely chopped (for a spicier chili, use 1 poblano pepper)
- 2 chipotle peppers* in adobo sauce, chopped (may substitute 2 teaspoons chipotle powder for a milder taste)
- 1 tablespoon adobo sauce (from the chipotle peppers in adobo), if desired 2 cloves garlic, minced
- 1 (29 oz.) can pinto beans with or without jalapenos (may substitute 2 (14.5 oz.) cans dark red kidney beans, or any canned or packaged beans of your choice, drained and rinsed
- 1 (14.5 oz.) can sliced stewed tomatoes, undrained (Mexican, if available)
- 1 (16 oz.) container salsa
- 3 tablespoons tomato paste
- 1 tablespoon dark brown sugar
- 1 tablespoon unsweetened cocoa powder
- 1 teaspoon crushed red pepper flakes, or to taste
- 2 tablespoons chili powder
- 2 tablespoon taco seasoning
- 2 teaspoons Kosher salt, to taste
- 1 cup coffee (may substitute water)

- 1 (14.5 oz.) can or 1 (13.5 oz.) package low sodium kidney beans

1. **BROWN ground beef in the Pressure Cooker until brown and crumbly, 6 to 8 minutes. Remove browned ground beef, and drain excess fat, except for 2 teaspoons.**
2. **SAUTE onion and green pepper in remaining fat, for 3 to 4 minutes, until the onion is translucent.**
3. **Return meat to the Pressure Cooker; add all remaining ingredients (except 1 can beans) to the cooking pot and stir well to combine.**
4. **Add cover and lock into position.**
5. **Cook on STEW for 10 minutes.**
6. **Allow Slow Cooker to advance to WARM for 10 minutes.**
7. **Release steam, remove the lid, stir the chili well.**
8. **Empty last container of kidney beans into a small bowl. Drain and rinse beans. Mash kidney beans using a potato masher. Add to cooking pot, stir well.**
9. **Allow chili to cool for one hour to overnight before serving. Chili will thicken as it rests.**

***NOTE: Chipotle chilies are smoked jalapeno peppers.
Chipotles in adobo sauce come canned and are usually be found in the
Latin section of your supermarket. For a milder taste, use chipotle chili powder.**

Recipes

Lentil Soup

Serves 8

- 1 tablespoon olive oil
  (may substitute canola oil)
- 1 medium onion, chopped
- 2 bay leaves
- 1 teaspoon dried thyme
- 2 teaspoons ground cumin
- 8 cups all-natural vegetable broth
- 2 cups dry lentils (green, brown, red, any combination)
- 3 large carrots, diced into 1/2-inch chunks
- 1 large Idaho potato, peeled and diced into 1/2-inch cubes
- 1 teaspoon Kosher salt
- 1 bunch fresh kale*, cleaned, de-veined and chopped into strips
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper, to taste

* may substitute 1 bag prewashed baby spinach or regular spinach, cleaned and stemmed
grated Parmesan cheese, to serve (optional)

1. **Add olive oil to Pressure Cooker. SAUTE onion until soft, about 5 minutes.**
2. **Add the bay leaves, thyme, cumin, broth, lentils, and carrots and potato. Stir well. Add cleaned and stemmed kale to the top of the Pressure Cooker pot.**
3. **Add cover and lock into position.**
4. **Cook on SOUP for 7 minutes**
5. **QUICK RELEASE steam.**
6. **Remove bay leaves.**
7. **Season with salt and black pepper to taste.**
8. **Top with grated Parmesan as desired.**

Recipes

Pressure Cooker Pot Roast Dinner with Porcini Mushrooms

Serves 6 to 8

- 1 (3-1/2 to 4 lb.) boneless beef chuck-eye roast, trimmed of large pieces of fat
- Kosher salt
- Black pepper

- 4 tablespoons unsalted butter, cut into 4 pieces
- 1 onion, cut into thick slices
- 1/4 teaspoon baking soda

- 1 cup beef broth
- 2 teaspoons soy sauce
- 2 bay leaves

- 1/2 oz. dried porcini mushrooms (or any dried mushrooms of your choice)
- 3 celery ribs, cut into large chunks
- 3 carrots, peeled and cut into large chunks
- 4 Yukon gold potatoes, cut into large chunks

- 1 teaspoon apple cider vinegar (may substitute red wine vinegar)
- 1 sprig fresh thyme

1. **Roast should be pulled into 2 pieces at the natural seam and trimmed of large pieces of fat. Rub meat pieces generously with salt and pepper and set aside.**
2. **Add 2 tablespoons butter and baking soda to the Pressure Cooker. SAUTE onion until it breaks down and liquid turns golden brown, about 7 to 8 minutes.**
3. **Stir in broth, soy sauce, and bay leaves, scraping up any browned bits.**
4. **Add dried mushrooms, celery, carrots and potato chunks to the bottom of the Pressure Cooker. Nestle roast pieces on top of veggies.**
5. **Add cover and lock into position.**
6. **Cook on MEAT, 1.00 hours.**
7. **QUICK RELEASE steam.**
8. **Transfer roast pieces to a carving board, tent with aluminum foil, and allow meat to rest for 20 minutes.**
9. **Prepare Gravy. Discard bay leaves. Strain liquid through fine-mesh strainer into fat separator. Transfer vegetables in strainer to blender. Allow liquid settle for 5 minutes, then pour defatted liquid into blender with cooked vegetables. Blend until smooth, about 1 minute. Transfer gravy to Pressure Cooker. Add vinegar, thyme sprig, and 2 tablespoons chilled butter.**
10. **SAUTE 5 to 8 minutes or until sauce is thickened to half.**
11. **Remove thyme sprig from gravy and season with salt and pepper to taste.**
12. **Slice meat against the grain into 1/2-inch-thick slices. Transfer meat to serving platter.**
13. **Spoon half the gravy over meat. Remaining gravy can be served separately.**

SO-312621_14467_BELLA_6QT Pressure cooker_Macy's_IM_R7.indd 13 2015-08-03 10:56 AM

Recipes

Pulled Pork

Serves 8

- 1 (6 - 8 lbs.) bone-in pork butt or shoulder roast, fat cap trimmed

Spicy Chili Rub

- 1 tablespoon ground black pepper
- 1 - 2 teaspoons cayenne pepper
- 2 tablespoons chili powder
- 2 tablespoons ground cumin
- 2 tablespoons dark brown sugar
- 1 tablespoon dried oregano
- 3 tablespoons paprika
- 2 tablespoons table salt
- 1 tablespoon granulated sugar
- 1 tablespoon ground white pepper

- 1 - 2 cups barbeque sauce, to serve

1. **If necessary, cut pork roast into pieces to fit.
   Coat pork roast / pieces with Spicy Chili Rub.**
2. **Add meat to Pressure Cooker. BROWN meat on all sides.**
3. **Add just enough water to cover the meat.**
4. **Add cover and lock into position.**
5. **Cook on MEAT, 1.00 hours.**
6. **Allow Slow Cooker to advance to WARM for 10 minutes.**
7. **QUICK RELEASE steam.**
8. **Drain off juices, reserving about 2 cups.**
9. **After cooking, as soon as the meat is cool enough to handle, “pull” the pork. Using 2 forks or your fingers, separate roast into muscle sections, remove fat, and tear meat into thin shreds.**
10. **Place shredded meat in large bowl; toss with 1 cup barbecue sauce, adding reserved liquid until desired consistency is reached.**
11. **Remaining barbeque sauce can be served separately.**



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:
The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843.
A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.’s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.’s Customer Service Center.

SO-312621_14467_BELLA_6QT Pressure cooker_Macy's_IM_R7.indd 15 2015-08-03 10:56 AM

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Toujours respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris celles-ci :

1. **LIRE TOUTES LES CONSIGNES.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l'appareil.
3. Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches électriques ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience, ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des directives d'utilisation adéquates de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
5. Une supervision étroite est de rigueur quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de poser ou d'enlever des pièces.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, après une défectuosité ou lorsque l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Confier plutôt son examen, sa réparation ou son réglage électrique ou mécanique à un technicien qualifié.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre à côté d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
12. Être très prudent au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

    MISE EN GARDE : Pour prévenir les dommages et les décharges électriques, n'effectuer aucune cuisson directement dans la base. Ne cuire les aliments que dans la marmite fournie.
13. Pour débrancher, retirer la fiche de la prise murale avec des mains sèches.
14. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu.
15. Éviter tout changement brusque de température, comme par l'ajout d'aliments réfrigérés dans la marmite chaude.
16. Ne pas utiliser la marmite ou le couvercle en verre s'ils sont ébréchés ou fissurés.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE — SURFACES CHAUDES : L'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.

1. Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions portant sur le fonctionnement et la sécurité n'est pas apte à faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant de l'utiliser ou de le nettoyer.
2. Débrancher immédiatement l'appareil s'il tombe ou s'il est immergé accidentellement dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne pas plonger la main dans l'eau!
3. Pendant l'utilisation, veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour que l'air circule adéquatement. Ne pas utiliser l'appareil s'il touche ou jouxte des rideaux, un revêtement mural, des vêtements, un linge à vaisselle ou toute autre matière inflammable.
4. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
5. Si l'appareil se met à fonctionner anormalement, débrancher immédiatement le cordon. Ne pas utiliser ni tenter de réparer l'appareil s'il est défectueux.
6. Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise de 120 V c.a.
7. Ne jamais utiliser l'appareil sur une surface instable.
8. Ne jamais utiliser la marmite sur une plaque de cuisson au gaz ou électrique ni sur une flamme nue.
9. Toujours garder les mains et le visage loin de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque la pression est relâchée.
10. Faire preuve d'une extrême prudence lors du retrait du couvercle après la cuisson. Toujours soulever le couvercle en l'inclinant et en le maintenant à distance afin de protéger le visage de toute vapeur résiduelle.
11. Ne jamais tenter d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson ni avant que la pression ne se soit relâchée. Ne pas tenter de contourner cette caractéristique de sécurité en forçant l'ouverture du couvercle.
12. Ne pas couvrir ni obstruer les soupapes.
13. Ne pas toucher la marmite ou le couvercle immédiatement après usage, à l'exception de la poignée. Lorsque le produit est en fonction, ne toucher que la poignée. Ne pas toucher la marmite ou le couvercle.
14. Afin d'éviter les brûlures, laisser la nourriture refroidir avant de goûter. Les aliments atteignent des températures beaucoup plus élevées qu'avec les méthodes de cuisson traditionnelles.
15. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants de cuisine ou un linge lors de l'ouverture du couvercle ou de la manipulation de récipients chauds puisque de la vapeur chaude s'échappera.
16. Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
17. Débrancher la fiche de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
18. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
19. Ne pas toucher le cordon d'alimentation, la fiche, ni toute autre partie de l'appareil avec les mains mouillées.
20. Ne pas déposer cet appareil directement sous des armoires de cuisine murales pendant son fonctionnement, puisqu'il dégagera de la vapeur. Éviter de se pencher au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant le fonctionnement.
21. Ne pas utiliser l'appareil près ou sous des matières combustibles comme des rideaux.
22. Pour l'ouvrir, tenir et faire tourner le couvercle en sens horaire jusqu'à la position unlock (déverrouillage) en prenant soin de ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
23. Ne jamais utiliser d'objets coupants à l'intérieur de la marmite afin de ne pas endommager le fini antiadhésif.
24. Ne pas utiliser l'autocuiseur pour faire de la friture.

Remarques sur la fiche électrique

Cet appareil possède une fiche de mise à la terre à trois broches. Ne brancher que dans une prise correctement mise à la terre. Ne jamais tenter de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

Remarques sur le cordon

Utiliser le cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation amovible) fourni avec l'appareil afin de réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit.

Avertissement de migration de plastifiants

MISE EN GARDE : Pour éviter la migration de plastifiants du fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient se former.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

Remarques sur la soupape d'évacuation de la vapeur :

La soupape d'évacuation de la vapeur sert à réguler la pression dans l'autocuiseur pendant la cuisson. Un peu de vapeur peut s'échapper durant la cuisson. Il s'agit d'un phénomène normal. Ne pas placer l'autocuiseur sous des étagères ou des armoires murales pendant la cuisson. Éviter de se pencher au-dessus de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant le fonctionnement de l'appareil. La soupape d'évacuation de la vapeur doit toujours se trouver sur le réglage PRESSURE (PRESSION) durant la cuisson. Une fois la cuisson terminée, mettre la soupape sur le réglage PRESSURE RELEASE (RELÂCHEMENT DE LA PRESSION) avant de soulever le couvercle. Veiller à garder le visage et les mains éloignés de l'orifice de la soupape de régulation de la pression afin d'éviter les brûlures ou les blessures. Comme la vapeur est très chaude, il faut faire preuve d'une grande prudence à sa sortie.

Remarques sur le couvercle avec mécanisme de verrouillage de sécurité :

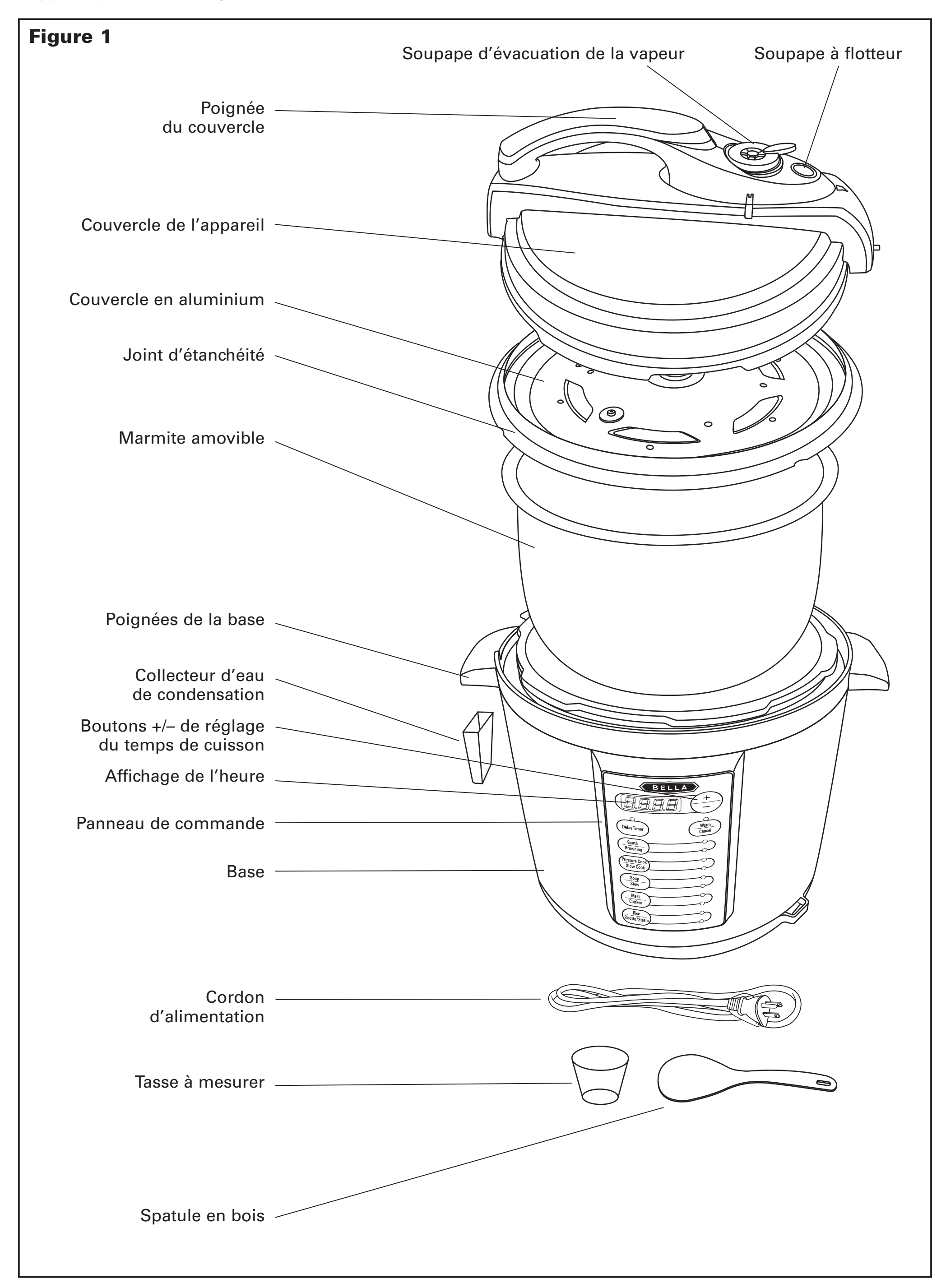
Pour assurer votre sécurité, le couvercle ne pourra être enlevé en position LOCK (VERROUILLAGE). Pour ouvrir le couvercle, tourner dans le sens horaire à l'aide de la poignée jusqu'à la position UNLOCK (DÉVERROUILLAGE), puis soulever le couvercle. Toujours laisser le couvercle en position verrouillée pendant la cuisson. Une fois la cuisson terminée, placer d'abord la soupape d'évacuation de la vapeur à la position PRESSURE RELEASE (RELÂCHEMENT DE LA PRESSION) et attendre que toute la vapeur soit relâchée avant de tourner la poignée dans le sens horaire jusqu'à la position UNLOCK (DÉVERROUILLAGE) pour soulever le couvercle. Lors du retrait du couvercle, le soulever de manière à ne pas diriger la vapeur vers soi. Diriger le dessus du couvercle vers soi afin de se protéger de la vapeur.

REMARQUE : Ne pas tenter d'ouvrir l'autocuiseur lorsque le couvercle se trouve en position verrouillée.

Caractéristiques de votre autocuiseur

L’appareil peut différer légèrement de l’illustration.

Figure 1

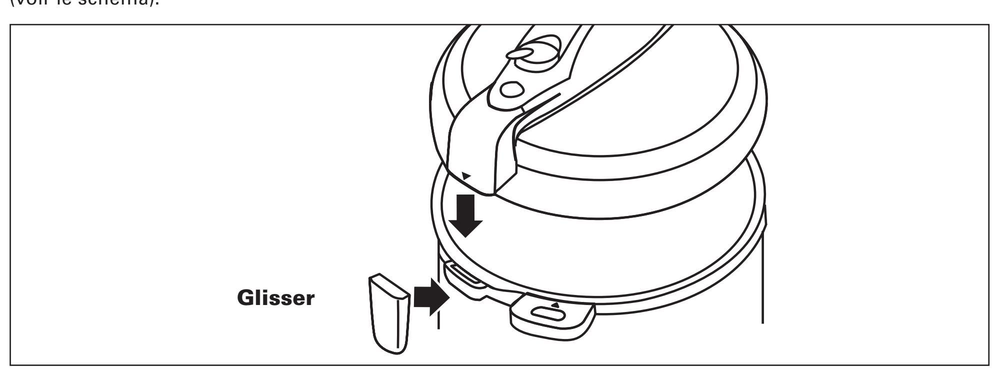


Introduction à la cuisson sous pression

Découvrez les secrets de la cuisson sous pression avec ce fantastique autocuiseur qui vous permettra de cuisiner plus rapidement et de préparer des mets plus sains et savoureux avec une incroyable facilité. Cet autocuiseur présente 10 réglages de cuisson, tous accessibles par la simple pression d'un bouton. Que ce soit pour faire mijoter un plat toute la journée ou préparer en vitesse un repas délicieux, cet autocuiseur s'avérera le sous-chef idéal. Fini les morceaux de viande coriaces qui prennent des heures à cuire! Avec cet autocuiseur, la viande conservera ses nutriments et ses arômes et sera toujours délicieuse.

Avant la première utilisation

1. Retirer les étiquettes du produit. Déballer avec précaution l'autocuiseur; retirer tous les matériaux d'emballage des pièces et accessoires.
2. Retirer le couvercle en tournant la poignée dans le sens antihoraire jusqu'à la position UNLOCK (DÉVERROUILLAGE) et soulever le couvercle.
3. Laver à l'eau chaude savonneuse la marmite et tous les accessoires qui entreront en contact avec de la nourriture à l'aide d'une éponge ou d'une lavette. NE PAS utiliser de tampon à récurer ni de matériau abrasif pour éviter d'endommager le produit. Bien rincer et sécher la marmite, les accessoires et le couvercle.
4. Éviter d'immerger complètement le couvercle dans l'eau, puisque le temps de séchage sera ainsi très long.
5. Fixer le collecteur d'eau de condensation à l'appareil en le faisant simplement glisser à l'endroit prévu (voir le schéma).



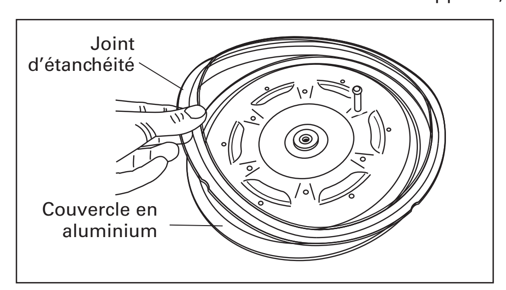
6. Veiller à ce que la marmite, une fois bien sèche, soit déposée bien à plat dans l'appareil et que le contact se fasse bien.
7. Ne jamais soulever l'autocuiseur à l'aide de la poignée du couvercle. Utiliser toujours les poignées de la base.

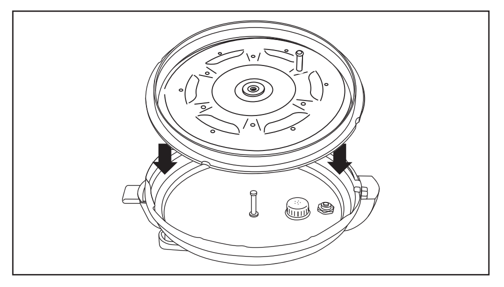
REMARQUE : NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DE CUISSON PRINCIPAL DANS L'EAU

Mode d'emploi

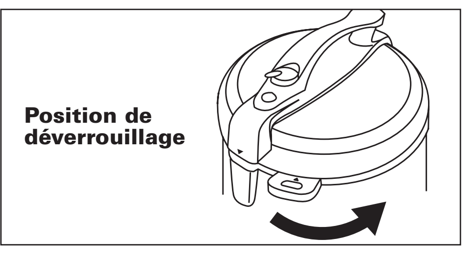
REMARQUE : Déposer la base sur une surface sèche, plane et résistance à la chaleur, loin du bord de la surface de travail. Ne pas utiliser l'appareil sur le plancher. Un peu de vapeur s'échappera de la soupape de sécurité pendant le cycle de chauffage, et parfois, pendant dans le cycle de cuisson également. Ce phénomène est tout à fait normal. Par conséquent, ne pas utiliser l'autocuiseur sous des armoires murales.

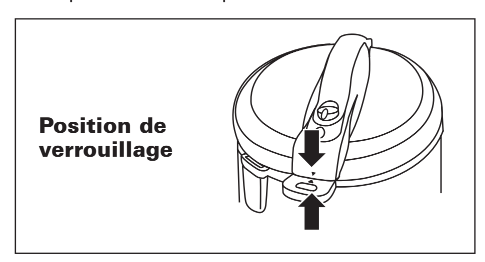
1. Déposer la marmite sèche et propre dans l'enceinte interne et veiller à ce qu'elle soit bien fixée sur la plaque chauffante.
2. Veiller à ce que le joint soit bien fixé autour du couvercle en aluminium et vérifier que le couvercle en aluminium est bien fixé au couvercle de l'appareil, comme illustré.



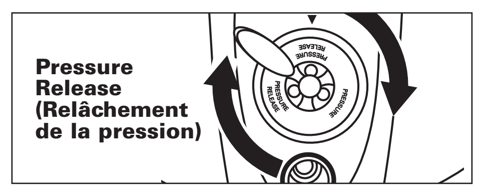


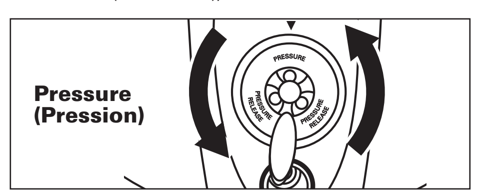
3. Déposer les aliments dans la marmite et ajouter de l'eau selon le mode de préparation de la recette en se fiant aux graduations indiquées dans la marmite. Ne jamais remplir la marmite au-dessus de la marque FULL (Maximum). Lorsque des aliments qui pourraient prendre de l'expansion pendant la cuisson sont introduits, ne pas remplir l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité.
4. Fixer le couvercle sur l'appareil. Placer le couvercle sur l'appareil à la position UNLOCK (DÉVERROUILLAGE), puis tourner le couvercle dans le sens antihoraire jusqu'à la position LOCK (VERROUILLAGE). Vérifier que le couvercle est bien étanche. Un clic se fera entendre une fois qu'il sera bien en place.





5. Une fois le couvercle fermé hermétiquement, insérer le cordon d'alimentation dans la base de l'appareil puis brancher le cordon dans une prise de courant murale de 120 V qui lui sera réservée. Sur le panneau de commande, sélectionner le bon type d'aliment à faire cuire ainsi que la durée de cuisson.
6. Placer la soupape de régulation de la pression à la position PRESSURE (PRESSION), comme illustré.





7. L'autocuiseur prendra quelques minutes à faire monter la pression. Une fois la pression nécessaire atteinte, le temps commencera à s'écouler. Le temps de cuisson apparaît sur l'affichage numérique. Le temps par défaut peut être changé manuellement à l'aide des boutons « + » et « - ». Le temps de cuisson peut être modifié manuellement, selon la fonction sélectionnée.
8. Lors de la première utilisation, une légère odeur pourrait se dégager en raison de la combustion de résidus de fabrication. Ce phénomène est tout à fait normal et n'affectera pas la cuisson de la viande. Cette odeur disparaîtra après quelques utilisations.

   REMARQUE : Si le joint est fissuré ou brisé, n'utilisez PAS l'autocuiseur. Communiquez avec le service à la clientèle et remplacez-le par un nouveau joint que vous fixerez sur le couvercle en aluminium comme illustré.

Mise en marche différée

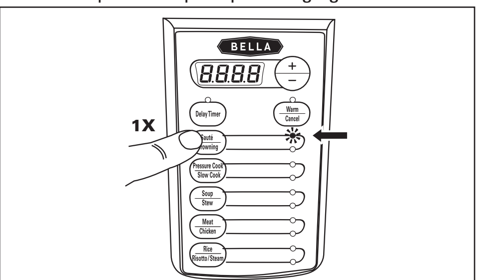
- Avant de sélectionner la fonction de cuisson, appuyer sur la touche DELAY TIMER (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE) afin de programmer une heure de cuisson différée. Cette fonction permet de lancer la cuisson au maximum deux heures plus tard. Continuer d'appuyer sur le bouton jusqu'au temps voulu avant que la cuisson ne commence. Le temps avant lequel l'appareil commencera à cuire les aliments s'affichera à l'écran.
- Une fois le temps programmé, sélectionner le réglage de cuisson souhaité (p.ex. : riz, soupe, poulet, etc.) à l'aide du PANNEAU DE COMMANDE, puis appuyer sur la touche DELAY TIMER (MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE) afin de sélectionner la fonction. La cuisson commencera une fois que le temps programmé avant la mise en marche se sera écoulé.
- Remarque : lorsque le temps de cuisson a commencé à s'écouler, la durée ne peut plus être modifiée. Si le temps de cuisson doit être augmenté ou réduit, la cuisson doit être arrêtée et la minuterie doit être réinitialisée afin de programmer la durée requise ou souhaitée.
- Pendant la programmation ou la cuisson, il est possible d'arrêter la cuisson en appuyant sur le bouton Keep warm/cancel (Garder au chaud/annuler).
- Après la cuisson, le mode Keep warm (Garder au chaud) de l'autocuiseur s'activera automatiquement. Il est possible d'appuyer sur le bouton Keep warm/Cancel (Garder au chaud/annuler) pour le désactiver.
- Lorsque le cycle de cuisson de l'appareil est terminé ou une fois que plus rien ne s'affiche à l'écran, placer la soupape de régulation de la pression à la position PRESSURE RELEASE (RELÂCHEMENT DE LA PRESSION) indiquée sur le couvercle avant de le soulever et de le retirer. Veiller à garder le visage et les mains éloignés de l'orifice de la soupape de régulation de la pression afin d'éviter les brûlures ou les blessures. Comme la vapeur est très chaude, il faut faire preuve d'une grande prudence à sa sortie.

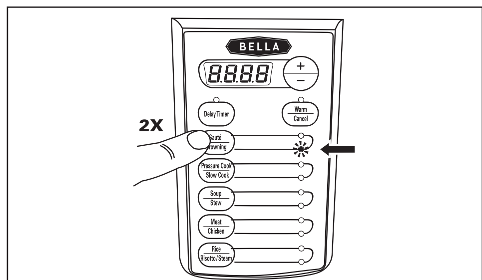
- Lorsque des mets de consistance liquide, comme de la soupe ou du gruau, sont préparés dans l'autocuiseur, attendre que l'appareil ait refroidi avant de faire sortir la pression.
- Mettre l'appareil hors tension et débrancher la fiche de la prise de courant murale.
- Lorsque toute la pression est sortie et que la fiche a été débranchée de la prise murale, et qu'il n'y a plus de vapeur qui s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur, le couvercle peut être tourné dans le sens horaire pour être déverrouillé.
- Lors du retrait du couvercle, le soulever de manière à ne pas diriger la vapeur vers soi. Diriger le dessus du couvercle vers soi; le côté interne du couvercle fera ainsi dévier la vapeur. Veiller à demeurer à côté de l'appareil et non devant et à ne pas mettre le visage ni les mains au-dessus. Utiliser un gant de cuisine lors du retrait du couvercle pour réduire les risques d'entrer en contact avec la vapeur.
- N'utiliser que des ustensiles à revêtement antiadhésif dans la marmite au moment de servir la nourriture puisque les ustensiles durs faits d'acier inoxydable ou d'un matériau semblable pourraient endommager le fini antiadhésif de la marmite.

Réglages de l'autocuiseur

À des fins de commodité, l'autocuiseur est doté de 10 fonctions préprogrammées associées à des temps de cuisson réglés par défaut. Selon votre recette, vous pouvez choisir l'un de ces réglages. Les temps de cuisson par défaut peuvent être changés manuellement.

Chaque bouton présente deux fonctions et deux voyants lumineux correspondants situés à la droite. Pour sélectionner un réglage, il suffit d'appuyer sur le bouton deux fois et le voyant lumineux correspondant s'allumera pour indiquer que le réglage a été sélectionné.





REMARQUE : Les fonctions Sauté (Sauté) et Browning (Dorer) sont les deux seules pour lesquelles il n'est pas nécessaire de mettre le couvercle. Pour toutes les autres fonctions, le couvercle doit être mis en place. Si le couvercle n'est pas correctement fixé, l'autocuiseur NE fonctionnera PAS.

Conseils de cuisson sous pression

Pour encore plus de saveurs, faites saisir ou revenir la viande avant de la faire cuire dans l'autocuiseur. Les viandes ne dorent pas pendant la cuisson. Faire dorer les viandes grasses réduit la quantité de gras et contribue à préserver la couleur tout en donnant une saveur riche.

Pour obtenir des résultats uniformes, couper la viande en morceaux de taille égale, les gros morceaux de viande prenant beaucoup plus de temps à cuire que les petits.

Comme la cuisson s'effectue dans une marmite hermétiquement fermée avec un autocuiseur, il y a moins d'évaporation, et moins de liquide est requis pour la cuisson que lors de l'utilisation d'une marmite classique.

Fonction	Temps de cuisson par défaut
Sauté	Demeure en ON (MARCHE) (30 min)
Browning (Dorer)	Demeure en ON (MARCHE) (30 min)
Pressure Cook (Cuisson sous pression)	30 min (99 min max.)
Slow Cook (Cuisson lente)	4 h (12 h max.)
Soup (Soupe)	20 min
Stew (Ragoût)	30 min
Meat (Viande)	60 min
Chicken (Poulet)	45 min
Rice (Riz)	20 min
Risotto/Steam (Risotto/Vapeur)	25 min
Warm (Garder au chaud)	Demeure en FONCTION

Ne jamais remplir l'autocuiseur de liquide à plus de la moitié de sa capacité et ne jamais remplir l'autocuiseur de nourriture à plus de deux tiers de sa capacité.

Réparation

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Il ne faut donc pas tenter de le réparer soi-même. Toute opération d'entretien qui exige le démontage de l'appareil, autre que le nettoyage, doit être exécutée par un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

Nettoyage

MISE EN GARDE : NE JAMAIS IMMERGER LA BASE OU LE CORDON DANS L'EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE.

1. Veiller à débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant murale et de l'appareil avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
2. Laisser l'appareil refroidir complètement avant d'entreprendre toute tâche de nettoyage.
3. À l'aide d'un linge doux humide, nettoyer la base de l'appareil. N'immerger sous aucun prétexte la base dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas faire couler de l'eau sur la base.
4. Retirer la marmite de la base et laver avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis rincer et laisser sécher complètement avant de la remettre dans l'appareil.
5. Nettoyer le couvercle de l'autocuiseur avec de l'eau et un linge humide. Veiller à ce que toutes les parties du couvercle aient séché complètement avant de ranger ou de réutiliser l'appareil.
6. Laver la marmite à fini antiadhésif avec de l'eau chaude et un détergent doux; utiliser un linge doux pour nettoyer. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs pour laver la marmite afin de ne pas égratigner le fini antiadhésif de la marmite. Laisser la marmite sécher complètement avant de ranger ou de réutiliser l'appareil.

Rangement :

1. Avant de ranger l'appareil, s'assurer que toutes ses pièces sont propres et sèches.
2. Ranger l'autocuiseur avec la marmite à l'intérieur de la base et le couvercle verrouillé. Ranger l'appareil complètement assemblé dans un endroit propre et sec.
3. Ne jamais ranger l'autocuiseur lorsqu'il est chaud ou mouillé.
4. Toujours enrouler le cordon de façon lâche (non de façon serrée) autour de l'appareil.

Recommandations pour la cuisson publiées par le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA

REMARQUE : Cuire tous les aliments jusqu'à ce que les températures internes minimales listées ci-dessous soient atteintes. Les températures doivent être prises avec un thermomètre pour aliments avant de retirer la nourriture de la source de chaleur. Selon leurs goûts, les consommateurs peuvent choisir de faire cuire la viande à des températures plus élevées. Ce tableau se veut un guide de référence général préparé par le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA).

Produit	Température interne minimale et temps de repos
Bœuf, porc, veau et agneau Steaks, côtelettes, rôtis	62,8 °C (145 °F) et laisser reposer pendant au moins 3 minutes
Viandes hachées	71,1 °C (160 °F)
Jambon, frais ou fumé (non cuit)	62,8 °C (145 °F) et laisser reposer pendant au moins 3 minutes
Jambon entièrement cuit (à réchauffer)	Réchauffer à 60 °C (140 °F) les jambons cuits ayant été emballés dans les usines inspectées par le département de l'Agriculture des États-Unis (USDA) et tous les autres à 73,9 °C (165 °F).

Produit	Température interne minimale
Volaille (poitrines, volaille entière, cuisses, hauts de cuisse, ailes, volaille hachée et farces)	73,9 °C (165 °F)
Œufs	71,1 °C (160 °F)
Poissons, mollusques et crustacés	62,8 °C (145 °F)
Restes	73,9 °C (165 °F)
Casseroles	73,9 °C (165 °F)

Recettes

Risotto au parmesan à l’autocuiseur

6 à 8 portions

- 2 cuillères à soupe (30 g) de beurre non salé
- 1 petit oignon, haché finement
- 3 gousses d’ail, émincées
- 2 tasses (500 mg) de riz arborio
- Quelques gouttes de vin blanc
- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet à faible teneur en sodium
- 1 tasse (250 g) de parmesan, râpé
- Sel et poivre

- Persil frais haché, pour décorer
- ½ tasse (125 mg) de parmesan, râpé, pour décorer

1. **Verser le beurre dans l’autocuiseur. Ajouter l’oignon et choisir le réglage SAUTÉ. Cuire environ 5 minutes, jusqu’à ce qu’il soit tendre.**
2. **Ajouter l’ail. Cuire jusqu’à ce qu’il soit odorant, environ 30 secondes.**
3. **Ajouter le riz non cuit et choisir le réglage BROWN (DORER) pour faire griller légèrement, environ 5 minutes.**
4. **Ajouter les quelques gouttes de vin, en remuant constamment, jusqu’à ce qu’elles soient presque évaporées, environ 1 à 2 minutes.**
5. **Ajouter les 4 tasses (1 L) de bouillon.**
6. **Mettre le couvercle et le placer en position verrouillée.**
7. **Choisir le réglage RISOTTO/STEAM (RISOTTO/VAPEUR) et programmer la cuisson pour 7 minutes.**
8. **Sélectionner le réglage QUICK RELEASE (ÉVACUATION RAPIDE) pour faire sortir la vapeur.**
9. **Remuer encore une minute ou deux, jusqu’à ce que le riz soit tendre et que le liquide ait épaissi.**
10. **Ajouter le parmesan et saler et poivrer au goût. Mélanger le risotto crémeux jusqu’à ce que le fromage ait complètement fondu et soit bien réparti.**
11. **Décorer avec du persil frais haché et du parmesan râpé, si désiré.**

Recettes

Chili à la viande et aux haricots à l'autocuiseur

Donne 10 tasses

- 1 lb (450 g) de bœuf haché
- 1 oignon moyen, haché
- 1 petit poivron vert, haché finement (pour un chili plus épicé, utiliser un piment poblano)
- 2 piments chipotle* en sauce adobo, hachés (peuvent être remplacés par 2 c. à thé (10 mg) d'assaisonnement chipotle pour un goût moins épicé)
- 1 c. à soupe (15 mL) de sauce adobo (provenant de la conserve de piments chipotle en sauce adobo) et 2 gousses d'ail émincées, si désiré
- 1 boîte de conserve (830 g [29 oz]) de haricots Pinto avec ou sans jalapenos (peut être remplacée par 2 boîtes de conserve (410 g [14,5 oz]) de haricots rouge foncé ou de haricots de votre choix en conserve ou en paquet, égouttés et rincés
- 1 boîte de conserve (410 g [14,5 oz]) de tomates étuvées en tranches, non égouttées (tomates mexicaines, si possible)
- 1 pot (450 g [16 oz]) de salsa
- 3 c. à soupe (45 mg) de pâte de tomates
- 1 c. à soupe (15 mg) de cassonade
- 1 c. à soupe (15 mg) de poudre de cacao non sucré
- 1 c. à thé (5 mg) de flocons de piment rouge concassés, ou au goût
- 2 c. à soupe (30 mg) d'assaisonnement au chili
- 2 c. à soupe (30 mg) d'assaisonnement pour tacos
- 2 c. à thé (10 mg) de sel casher, ou au goût
- 1 tasse (250 mg) de café (peut être remplacé par de l'eau)

- 1 boîte de conserve (410 g [14,5 oz]) ou 1 paquet (380 g [13,5 oz]) de haricots à faible teneur en sodium

1. **Mettre le bœuf haché dans l'autocuiseur et sélectionner le réglage BROWN (DORER). Cuire jusqu'à ce que la viande ait bruni et s'émiette facilement, soit pendant 6 à 8 minutes. Enlever le bœuf haché bruni et égoutter pour éliminer l'excédent de gras, mais réserver 2 cuillères à thé (10 mL).**
2. **Sélectionner le réglage SAUTÉ et faire revenir l'oignon et le poivron vert dans le gras de cuisson, pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.**
3. **Remettre la viande dans l'autocuiseur; ajouter tous les autres ingrédients restants (à l'exception d'une des boîtes de conserve de haricots) dans la marmite et bien mélanger.**
4. **Mettre le couvercle et le placer en position verrouillée.**
5. **Sélectionner le réglage STEW (RAGOÛT) et programmer la cuisson pour 10 minutes.**
6. **Attendre que le mode WARM (GARDER AU CHAUD) de l'autocuiseur s'active. Laisser fonctionner pendant 10 minutes.**
7. **Laisser sortir la vapeur, retirer le couvercle et bien mélanger le chili.**
8. **Transvider les haricots restant dans un petit bol. Égoutter et rincer. Réduire les haricots en purée à l'aide d'un pilon à pommes de terre. Ajouter dans la marmite et bien mélanger.**
9. **Laisser le chili refroidir pendant une heure ou une nuit complète avant de servir. Le chili épaissira pendant ce temps.**

***REMARQUE : Les piments chipotle sont des piments jalapenos fumés. Les piments chipotle en sauce abodo sont vendus en conserve et on les trouve généralement dans la section des aliments mexicains à l'épicerie. Pour un goût moins relevé, utiliser de l'assaisonnement chipotle.**

Recettes

Soupe aux lentilles

8 portions

- 1 c. à soupe (15 mL) d'huile d'olive
  (peut être remplacé par de l'huile de canola)
- 1 oignon moyen, haché
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à thé (5 mg) de thym séché
- 2 c. à thé (10 mg) de cumin moulu
- 8 tasses (2 L) de bouillon aux légumes entièrement naturel
- 2 tasses (500 mg) de lentilles sèches
  (lentilles vertes, brunes ou rouges, ou n'importe quel mélange)
- 3 grosses carottes, coupées en petits morceaux de 1,3 cm (½ po)
- 1 grosse pomme de terre Idaho, pelée et coupée en petits morceaux de 1,3 cm (½ po)
- 1 c. à thé (5 mg) de sel casher
- 1 bouquet de chou frisé frais*, lavé, dénervé et coupé en lanières
- Sel casher
- Poivre noir fraîchement moulu, au goût

* peut être remplacé par 1 sac de jeunes épinards ou d'épinards de taille ordinaire prélavés, lavés et équeutés. Parmesan râpé, pour décorer (facultatif)

1. **Verser l'huile d'olive dans l'autocuiseur. Ajouter l'oignon et sélectionner le réglage SAUTE (SAUTÉ). Cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre.**
2. **Ajouter les feuilles de laurier, le thym, le cumin, le bouillon, les lentilles, les carottes et la pomme de terre. Bien mélanger. Ajouter le chou frisé lavé et sans la tige sur le dessus dans la marmite de l'autocuiseur.**
3. **Mettre le couvercle et le placer en position verrouillée.**
4. **Choisir le réglage SOUP (SOUPE) et programmer la cuisson pour 7 minutes.**
5. **Sélectionner le réglage QUICK RELEASE (ÉVACUATION RAPIDE) pour faire sortir la vapeur.**
6. **Enlever les feuilles de laurier.**
7. **Poivrer et saler au goût.**
8. **Garnir de parmesan râpé, si désiré.**

Recettes

Rôti aux bolets à l'autocuiseur

6 à 8 portions

- 1 rôti de fin de palette désossé (3 ½ à 4 lb [1,6 à 1,8 kg]), dégraissé en majeure partie
- Sel casher
- Poivre noir

- 4 c. à soupe (60 g) de beurre non salé, coupé en 4 morceaux
- 1 oignon, coupé en rondelles épaisses
- ¼ c. à thé (1,2 g) de bicarbonate de soude

- 1 tasse (250 mL) de bouillon de bœuf
- 2 c. à thé (10 mL) de sauce soya
- 2 feuilles de laurier

- ½ oz (14 g) de bolets séchés (ou n'importe quel autre type de champignon séché, au choix)
- 3 branches de céleri, coupées en gros morceaux
- 3 carottes, pelées et coupées en gros morceaux
- 4 pommes de terre de type Yukon Gold, coupées en gros morceaux

- 1 c. à thé (5 mL) de vinaigre de cidre de pommes (peut être remplacé par du vinaigre de vin rouge)
- 1 brin de thym frais

1. **Le rôti doit être coupé en deux au niveau de la veine se formant naturellement et les grosses parties de gras doivent être enlevées avant d'être introduit dans l'autocuiseur. Frotter la viande généreusement avec du sel et du poivre puis réserver.**
2. **Ajouter 2 c. à soupe (30 g) de beurre et le bicarbonate de soude dans l'autocuiseur. Ajouter l'oignon et choisir le réglage SAUTÉ. Cuire jusqu'à ce qu'il se défasse et que le liquide ait pris une teinte dorée, environ 7 à 8 minutes.**
3. **Ajouter le bouillon, la sauce soya et les feuilles de laurier et racler la marmite pour décoller les morceaux dorés.**
4. **Ajouter les champignons séchés, le céleri, les carottes, les morceaux de pomme de terre au fond de l'autocuiseur. Déposer les morceaux du rôti sur les légumes.**
5. **Mettre le couvercle et le placer en position verrouillée.**
6. **Choisir le réglage MEAT (VIANDE) et programmer la cuisson pour 1 heure.**
7. **Sélectionner le réglage QUICK RELEASE (ÉVACUATION RAPIDE) pour faire sortir la vapeur.**
8. **Réserver les morceaux de rôti sur une planche à découper, recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 20 minutes.**
9. **Préparation de la sauce. Jeter les feuilles de laurier. Égoutter à l'aide d'une passoire fine et recueillir le liquide dans une tasse pour dégraisser. Transvider les légumes de la passoire dans un mélangeur. Laisser le liquide décanter pendant 5 minutes, puis verser le liquide dégraissé dans le mélangeur avec les légumes cuits. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, environ 1 minute.**

   Verser la sauce dans l'autocuiseur. Ajouter le vinaigre, le brin de thym et 2 c. à soupe (30 mg) de beurre froid.
10. **Choisir le réglage SAUTÉ et cuire pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi de moitié.**
11. **Retirer le brin de thym de la sauce et poivrer et saler au goût.**
12. **Couper la viande, dans le sens contraire des fibres, de façon à obtenir des tranches de 1,3 cm (½ po) d'épaisseur. Déposer la viande sur un plat de service.**
13. **Utiliser une cuillère pour recouvrir la viande de la moitié de la sauce. La sauce restante peut être servie à part.**

Recettes

Porc effiloché

8 portions

- 1 épaule de porc ou rôti d'épaule de porc (6 à 8 lb [2,7 à 3,6 kg]) non désossé, gras dorsal enlevé

Apprêt au chili épicé

- 1 c. à soupe (15 mg) de poivre noir moulu
- 1 à 2 c. à thé (5 à 10 mg) de poivre de Cayenne
- 2 c. à soupe (30 mg) d'assaisonnement au chili
- 2 c. à soupe (30 mg) de cumin moulu
- 1 c. à soupe (15 mg) d'origan séché
- 3 c. à soupe (45 mg) de paprika
- 2 c. à soupe (30 mg) de sel blanc
- 1 c. à soupe (15 mg) de sucre granulé
- 1 c. à soupe (15 mg) de poivre blanc moulu

- 1 à 2 tasses (250 à 500 mL) de sauce barbecue, pour le service

1. **Au besoin, couper le rôti de porc en morceaux pour qu'il entre dans la marmite. Frotter le rôti de porc ou les morceaux avec l'apprêt au chili épicé.**
2. **Déposer la viande dans l'autocuiseur. Choisir le réglage BROWN (DORER) et saisir la viande de tous les côtés.**
3. **Ajouter juste assez d'eau pour couvrir la viande.**
4. **Mettre le couvercle et le placer en position verrouillée.**
5. **Choisir le réglage MEAT (VIANDE) et programmer la cuisson pour 1 heure.**
6. **Attendre que le mode WARM (GARDER AU CHAUD) de l'autocuiseur s'active. Laisser fonctionner pendant 10 minutes.**
7. **Sélectionner le réglage QUICK RELEASE (ÉVACUATION RAPIDE) pour faire sortir la vapeur.**
8. **Égoutter et réserver environ deux tasses (500 mL) de jus de cuisson.**
9. **Après la cuisson, aussitôt que la viande a suffisamment refroidi pour être manipulée, « effilocher » le porc. Avec deux fourchettes ou les doigts, séparer le rôti au niveau des muscles, retirer le gras et découper la viande en petits morceaux.**
10. **Placer la viande effilochée dans un grand bol; mélanger avec 1 tasse (250 mL) de sauce barbecue et ajouter le jus de cuisson réservé et remuer jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.**
11. **La sauce barbecue restante peut être servie à part.**



Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :
La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :
Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso de los electrodomésticos.
5. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un técnico calificado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de este, ni dentro de un horno caliente.
12. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.

    PRECAUCIÓN: Para protegerse de los daños o del riesgo de descarga eléctrica, no cocine en la unidad base. Cocine solo en la cacerola suministrada.
13. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente de pared con las manos secas.
14. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
15. Evite los cambios bruscos de temperatura, como el que se produce al colocar alimentos refrigerados en la cacerola caliente.
16. No use la cacerola ni la tapa de vidrio si están astilladas o resquebrajadas.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN; SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones o daños materiales.

1. Las personas que no hayan leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no deben utilizar este electrodoméstico. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de hacer funcionar o limpiar este electrodoméstico.
2. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo del tomacorriente de pared de inmediato. ¡No introduzca la mano en el agua!
3. Cuando utilice este electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No utilice este electrodoméstico mientras esté en contacto con cortinas o se encuentre cerca de cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
4. No descuide el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato. ¡No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal!
6. El cable de este electrodoméstico solo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de pared de 120 V CA.
7. No utilice este electrodoméstico en una posición inestable.
8. No use la cacerola en una cocina eléctrica o a gas ni sobre la llama directa.
9. Siempre que se libere la presión, mantenga las manos y la cara lejos de la válvula de alivio de presión.
10. Tenga extremo cuidado cuando retire la tapa después de cocinar. Incline siempre la tapa en dirección opuesta a usted, para que el vapor restante no llegue a su rostro.
11. Nunca intente abrir la tapa mientras cocina ni antes de que la presión disminuya. No intente obviar esta medida de seguridad al abrir la tapa por la fuerza.
12. No cubra ni bloquee las válvulas.
13. No toque la cacerola ni la tapa (salvo la manija) inmediatamente después de su uso. Mientras el producto esté en uso, toque únicamente la manija; no toque la cacerola ni la tapa.
14. Para evitar quemaduras, deje enfriar la comida antes de probarla. La temperatura de la comida alcanza temperaturas considerablemente más elevadas que en la cocina convencional.
15. No toque las superficies calientes. Use guantes para horno o un paño para abrir la tapa o manipular contenedores calientes, ya que estos liberarán vapor.
16. No mueva el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
17. Retire el enchufe del tomacorriente de pared cuando el electrodoméstico no esté en funcionamiento o antes de limpiarlo.
18. Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de proceder con la limpieza.
19. No toque el cable eléctrico, el enchufe ni ninguna parte del electrodoméstico con las manos mojadas.
20. No coloque el electrodoméstico directamente debajo de las alacenas de la cocina mientras esté en funcionamiento, ya que este genera vapor. Evite mover el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
21. No use el electrodoméstico cerca ni debajo de materiales combustibles como cortinas.
22. Para abrirlo, sostenga o gire la tapa en sentido horario hasta la posición UNLOCK (DESBLOQUEO), pero no se incline sobre el electrodoméstico.
23. Nunca use objetos filosos dentro de la cacerola, ya que esto podría dañar la superficie antiadherente.
24. No use la olla a presión para freír.

Notas sobre el enchufe

Este electrodoméstico cuenta con un tomacorriente de tres patas con conexión a tierra. Conecte solo a un tomacorriente con conexión a tierra. No intente realizar ningún tipo de modificación al enchufe.

Notas sobre el cable

Se debe usar el cable de alimentación corto provisto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un prolongador con este producto.

Advertencia sobre los plastificantes

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEA DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

Corriente eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

Notas sobre la válvula de alivio de vapor:

La válvula de alivio de vapor se usa para regular la presión dentro de la olla mientras cocina. Durante la cocción, es normal que se liberen pequeñas cantidades de vapor. Durante la cocción, asegúrese de que la olla a presión no esté ubicada debajo de alacenas colgantes ni armarios. Evite acercarse a la válvula de alivio de vapor cuando la olla esté funcionamiento. La válvula de alivio de vapor debe estar siempre ajustada en PRESSURE (PRESIÓN) durante el proceso de cocción; después de terminar la cocción, cambie el ajuste a PRESSURE RELEASE (ALIVIO DE PRESIÓN) antes de intentar abrir la tapa. Asegúrese de mantener las manos y la cara alejadas de la abertura de la válvula de alivio de presión para evitar quemarse o lastimarse; el vapor está muy caliente, por lo que debe tener mucho cuidado mientras se libera.

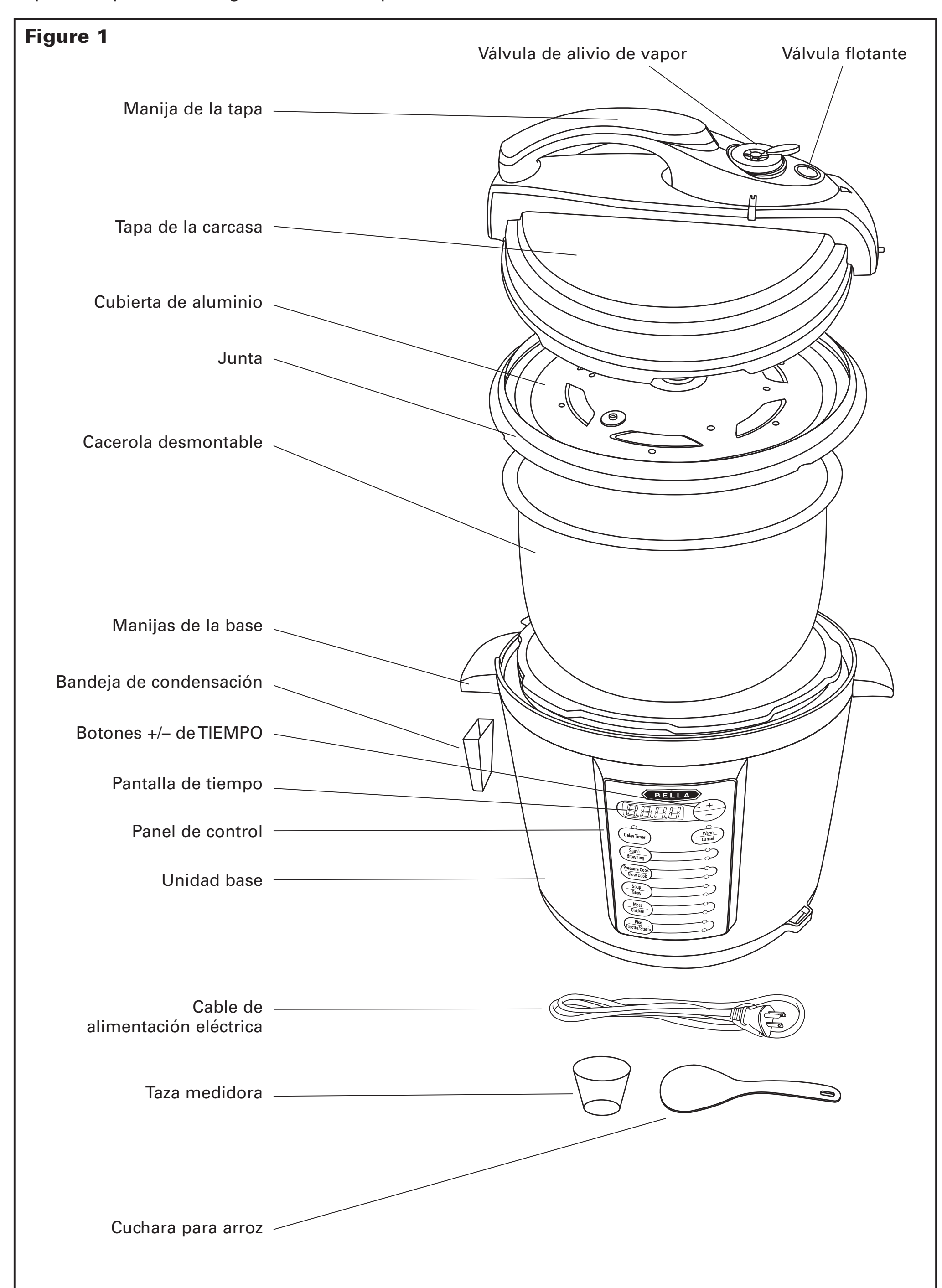
Notas sobre la tapa de bloqueo de seguridad:

Para su seguridad, la tapa no se abrirá mientras esté en posición LOCK (BLOQUEO). Para abrir la tapa, use la manija para girar la tapa en sentido horario hasta la posición UNLOCK (DESBLOQUEO) y levante la tapa para retirarla. Mantenga siempre la tapa en posición de bloqueo durante el proceso de cocción. Cuando termine la cocción, coloque la válvula de alivio de presión en posición PRESSURE RELEASE (ALIVIO DE PRESIÓN) y espere a que se libere el vapor; luego, gire la manija en sentido horario hasta la posición UNLOCK (DESBLOQUEO) y levante la tapa de la unidad para retirarla. Al quitar la tapa, hágalo de forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted. Para ello, coloque la parte superior de la tapa en dirección a usted, para que el vapor se libere en dirección opuesta.

NOTA: No intente abrir la olla a presión cuando la tapa esté en posición de bloqueo.

Conozca su olla a presión

El producto puede variar ligeramente con respecto a la ilustración.

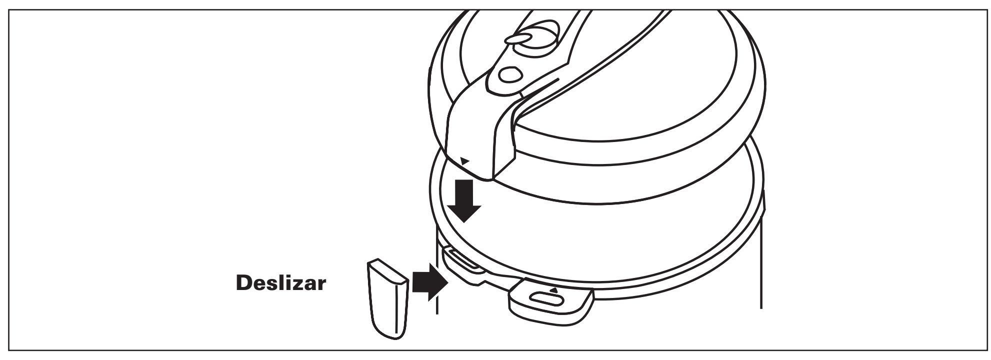


Introducción a la cocina con olla a presión

Descubra los secretos de la cocina a presión con esta magnífica olla a presión que lo ayudará a cocinar comidas de forma más rápida, saludable y sabrosa con una velocidad y facilidad increíbles. Esta olla a presión ofrece 10 ajustes de cocción con solo tocar un botón. Cocine lentamente todo el día o prepare una deliciosa comida rápida: esta olla a presión es el asistente de cocina perfecto. Olvídese de los cortes de carne duros que toman horas de cocción y disfrute de deliciosos y suculentos trozos de carne con todos sus nutrientes y sabores.

Antes de utilizar por primera vez

1. Quite todas las etiquetas del producto. Desempaque con cuidado su olla a presión; quite todos los materiales de empaque de las partes y los accesorios.
2. Gire la manija en sentido antihorario hasta la posición UNLOCK (DESBLOQUEO) y levante la tapa de la unidad para retirarla.
3. Lave la cacerola y todos los accesorios que entrarán en contacto con la comida con agua caliente, jabón y una esponja o un paño. NO use un estropajo ni materiales abrasivos, ya que esto podría dañar el producto. Enjuague bien la cacerola, los accesorios y la tapa y séquelos.
4. Evite dejar la tapa totalmente sumergida en agua, ya que tardará mucho tiempo en escurrirse y secarse.
5. Para montar la bandeja de condensación al aparato, solo tiene que deslizarla en su lugar (consulte el diagrama).



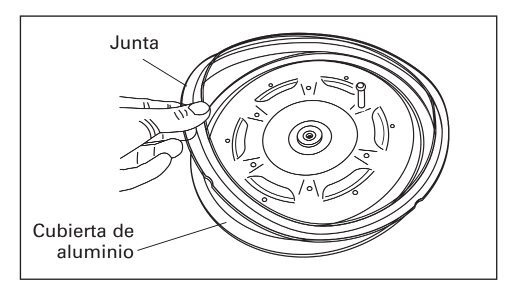
6. Asegúrese de que la cacerola esté bien seca y que haga contacto con la unidad correctamente.
7. Nunca levante la olla a presión por la manija de la tapa. Use siempre las manijas de la base.

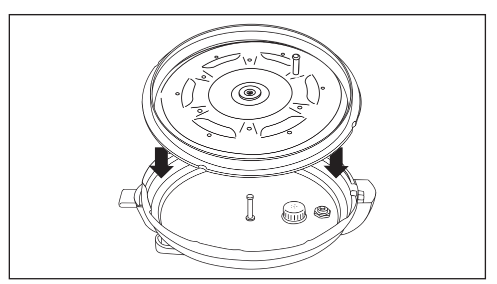
NOTA: NO SUMERJA LA UNIDAD DE COCCIÓN PRINCIPAL EN AGUA.

Instrucciones de funcionamiento

NOTA: Coloque la base en una superficie seca, nivelada, resistente al calor, lejos del borde de la superficie de trabajo. No use el electrodoméstico en el suelo. Mientras la olla se calienta y, en algunos casos, durante el ciclo de cocción, notará que se liberan pequeñas cantidades de vapor por la válvula de alivio de seguridad. Esto es perfectamente normal. Por tanto, no use la olla de presión debajo de alacenas colgantes.

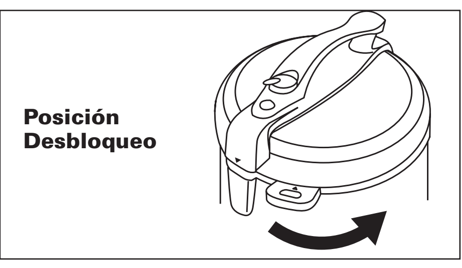
1. Coloque la cacerola seca y limpia en la cámara interior y asegúrese de que esté correctamente colocada en la placa de calentamiento.
2. Verifique que la junta esté correctamente colocada alrededor de la cubierta de aluminio y que la cubierta de aluminio esté unida a la tapa de la carcasa, tal como se muestra.

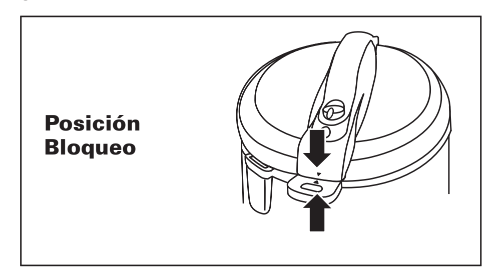




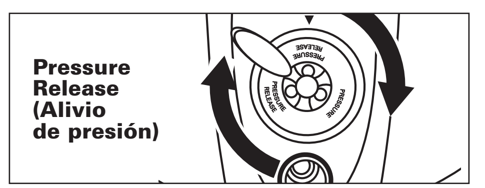
3. Coloque la comida que desea cocinar en la cacerola y agregue agua según lo indique la receta; use las marcas de las tazas en la cacerola. Evite que el contenido de la cacerola supere el nivel FULL (LLENO). Al cocinar alimentos que pueden expandirse durante la cocción, evite que el contenido de la cacerola supere la mitad.

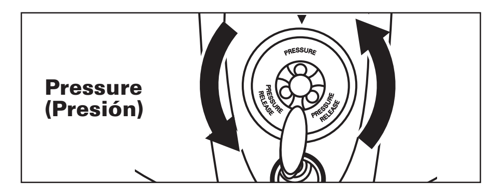
4. Asegure la tapa al electrodoméstico. Coloque la tapa en el aparato en la posición UNLOCK (DESBLOQUEO); luego gire la tapa en sentido antihorario hasta la posición LOCK (BLOQUEO). Asegúrese de escuchar el clic que indica que la tapa quedó correctamente colocada en su lugar.





5. Once the lid is closed securely attach the power cord to the base of the unit then plug the cord into a dedicated 120V wall outlet. Use the CONTROL PANEL to choose the appropriate food type with time that you are cooking.
6. Set the pressure release valve to the PRESSURE setting as shown.





7. En pocos minutos, la olla de presión acumulará presión y, una vez alcanzada la presión requerida, se iniciará una cuenta regresiva. El tiempo de cocción se indica en la pantalla digital. Si lo desea, puede cambiar manualmente el tiempo predeterminado con los botones "+" y "-". El tiempo de cocción puede regularse de forma manual según la función seleccionada.
8. Durante el primer uso, puede notar un ligero olor debido a que se queman residuos de fabricación. Esto es totalmente normal, no afecta la comida que está cocinando y desaparecerá después de algunos usos. **NOTA**: Si la junta se resquebraja o se rompe, NO la use en la olla a presión. Comuníquese con el servicio de atención al cliente, reemplace la junta por una nueva y móntela en la cubierta de aluminio, tal como se muestra.

Tiempo de retraso

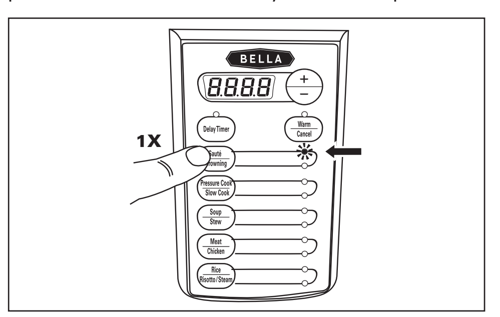
- Antes de seleccionar la función de cocción, presione la tecla DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DE RETRASO) para agregar un retraso al tiempo de cocción. El temporizador de retraso puede regularse en un retraso máximo de 2 horas. Siga presionando el botón hasta alcanzar el tiempo de retraso deseado. La cantidad de tiempo hasta que la unidad comience a cocinar se mostrará en la pantalla.
- Después de seleccionar el retraso, use el PANEL DE CONTROL para elegir el ajuste de cocción deseado (p. ej., arroz, sopa, pollo, etc.); luego presione DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DE RETRASO) para seleccionar la función. La cocción comenzará después de transcurrido el tiempo de retraso.
- Tenga en cuenta que una vez comenzada la cuenta regresiva, no se puede modificar el tiempo. Si hace falta más o menos tiempo, el proceso de cocción debe cancelarse y debe restablecerse el temporizador según el tiempo deseado/requerido.
- Durante el ajuste y la cocción, puede presionar el botón Keep warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) para cancelar la cocción.
- Después de la cocción, la unidad entrará automáticamente en modo Keep warm (Mantener caliente). Puede presionar el botón Keep warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) para cancelar el modo para mantener caliente.
- Cuando la unidad complete el ciclo de cocción o la pantalla se apague antes de abrir y retirar la tapa, coloque la válvula de alivio de presión en la posición PRESSURE RELEASE (ALIVIO DE PRESIÓN), tal como se indica en la tapa. Asegúrese de mantener las manos y la cara alejadas de la abertura de la válvula de alivio de presión para evitar quemarse o lastimarse; el vapor está muy caliente, por lo que debe tener mucho cuidado mientras se libera.
- Al cocinar alimentos con líquidos, como una sopa o gachas, espere a que la unidad se enfríe antes de aliviar la presión.
- Apague el aparato desde el tomacorriente de pared y desenchúfelo.
- Después de aliviar toda la presión y de retirar el enchufe de la pared, cuando ya no salga vapor de la válvula de alivio de vapor, se puede girar la tapa en sentido horario para desbloquearla.

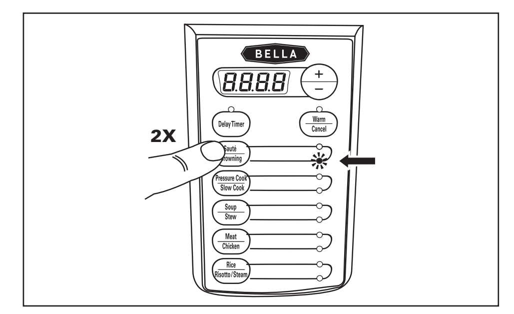
- Al quitar la tapa, hágalo de forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted. Para hacerlo, procure que la parte superior de la tapa esté orientada hacia usted. De esta forma, el vapor chocará contra la superficie interior de la tapa. Asegúrese de ubicarse al costado de la unidad y que sus manos o cara no se encuentren por encima del aparato. Use un guante de horno al retirar la tapa para reducir el riesgo de entrar en contacto con el vapor.
- Use solo utensilios antiadherentes para retirar la comida de la cacerola, ya que los utensilios rígidos elaborados en acero inoxidable o materiales similares podrían dañar la superficie antiadherente del interior de la cacerola.

Ajustes de la olla a presión

Para su comodidad, la olla a presión tiene 10 funciones predefinidas con tiempos de cocción predeterminados. Según su receta, puede elegir cualquiera de estos ajustes. Si lo desea, puede cambiar los tiempos predeterminados de forma manual.

Cada botón tiene dos ajustes y un par de luces indicadoras a su lado. Para seleccionar un ajuste, solo tiene que presionar el botón dos veces y la luz correspondiente indicará el ajuste seleccionado.





NOTA: Sauté (Saltear) y Browning (Dorar) son las únicas dos funciones que se realizan sin la tapa. Todas las otras funciones deben realizarse con la tapa en su lugar. Si la tapa no está correctamente asegurada, la olla a presión NO funcionará..

Consejos para cocinar con la olla a presión

Para obtener un sabor más intenso, saltee o dore la carne antes de cocinarla en la olla a presión. La carne no se dora durante el proceso de cocción. Dorar las carnes con mucha grasa permitirá reducir la cantidad de grasa y preservar el color, y añadirá mayor sabor.

Para obtener resultados uniformes, corte la carne en trozos de tamaño similar para que la cocción sea pareja, ya que los trozos de carne grandes necesitan mucho más tiempo para cocinarse.

Debido a que la olla a presión cocina en un recipiente cerrado y sellado, hay menos evaporación y, por lo tanto, se usa menos líquido de cocción que en una olla convencional.

Función	Tiempo de cocción predeterminado
Sauté (Saltear)	Stay ON (Permanecer encendido) (30 min.)
Browning (Dorar)	Stay ON (Permanecer encendido) (30 min.)
Pressure Cook (Cocinar a presión)	30 min. (máx. 99 min.)
Slow Cook (Cocción lenta)	4 h (máx. 12 h)
Soup (Sopa)	20 min.
Stew (Estofado)	30 min.
Meat (Carne)	60 min.
Chicken (Pollo)	45 min.
Rice (Arroz)	20 min.
Risotto/Steam (Risotto/Vapor)	25 min.
Warm (Calentar)	Stay ON (Permanecer encendido)

Nunca llene la olla a presión hasta más de la mitad con líquido o más de dos tercios con alimentos.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente reparar la unidad usted mismo. Cualquier mantenimiento, aparte de la limpieza, para el que sea necesario desarmar el aparato, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

Instrucciones de limpieza

PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA LA BASE DE LA UNIDAD NI EL CABLE EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

1. Asegúrese de desconectar el enchufe del tomacorriente y de la unidad antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
2. El electrodoméstico debe enfriarse por completo antes de realizar tareas de limpieza.
3. Puede lavar la base de la unidad con un paño húmedo. No sumerja la base en agua ni en otros líquidos. No coloque la base debajo del agua corriente.
4. Retire la cacerola de la base y lávela con agua tibia y detergente suave; luego enjuáguela y séquela completamente antes de colocarla en la unidad.
5. Use un paño húmedo para limpiar la tapa; asegúrese de que todas las partes de la tapa estén completamente secas antes de guardar o volver a usar el aparato.
6. Limpie la cacerola antiadherente con agua tibia y un detergente suave. Use un paño suave para limpiarla. No use materiales abrasivos para limpiar la olla, ya que esto arruinará la superficie antiadherente. Asegúrese de que la cacerola esté completamente seca antes de guardarla o usarla nuevamente.

Instrucciones de almacenamiento:

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guarde la olla a presión con la cacerola adentro de la unidad base y con la tapa bloqueada. Guarde el aparato ensamblado en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la olla a presión si está caliente o mojada.
4. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. Déjelo enrollado sin ajustarlo.

Pautas de cocción del USDA

IMPORTANTE: Cocine toda la comida a estas temperaturas internas mínimas. Para esto, use un termómetro de alimentos antes de retirar los alimentos de la fuente de calor. Por motivos de preferencias personales, los consumidores pueden.

Producto	Temperatura interna mínima y tiempo de reposo
Carne de res, cerdo, ternera y cordero Filetes, chuletas, asados	62,8 °C (145 °F) y dejar reposar al menos 3 minutos
Carnes picadas	71,1 °C (160 °F)
Jamón, fresco o ahumado (crudo)	62,8 °C (145 °F) y dejar reposar al menos 3 minutos
Jamón cocido (para recalentar)	Recalentar jamón cocido empaquetado en plantas inspeccionadas por el USDA a 60 °C (140 °F) y los demás a 73,9 °C (165 °F)

Producto	Temperatura interna mínima
Toda carne de ave (pechuga, ave entera, patas, muslos, alas, carne de ave picada y rellenos)	73,9 °C (165 °F)
Huevos	71,1 °C (160 °F)
Pescados y mariscos	62,8 °C (145 °F)
Sobras	73,9 °C (165 °F)
Guisados	73,9 °C (165 °F)

Recetas

Risotto con parmesano en olla a presión

Rinde de 6 a 8 porciones

- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal
- 1 cebolla pequeña picada fina
- 3 dientes de ajo picados
- 2 tazas (500 mg) de arroz arborio
- vino blanco, un toque
- 4 tazas (1 l) de caldo de pollo bajo en sodio
- 1 taza (250 g) de queso parmesano rayado
- Sal y pimienta

- Perejil finamente picado, para servir
- 1/2 taza (125 mg) de queso parmesano en escamas, para servir

1. **Colocar la manteca en la olla a presión. SALTEAR la cebolla hasta que se ablande (unos 5 minutos).**
2. **Agregar ajo. Cocinar hasta que desprenda aroma, aproximadamente unos 30 segundos.**
3. **Agregar el arroz crudo y DORAR ligeramente unos 5 minutos.**
4. **Agregar un toque de vino, revolver constantemente hasta que se evapore (1 a 2 minutos).**
5. **Agregar 4 tazas (1 l) de caldo.**
6. **Tapar y colocar en posición de bloqueo.**
7. **Cocinar en RISOTTO/STEAM (RISOTTO/VAPOR) durante 7 minutos.**
8. **Liberar el vapor con el método de LIBERACIÓN RÁPIDA.**
9. **Revolver uno o dos minutos más hasta que el arroz esté tierno y el líquido haya espesado.**
10. **Agregar el queso parmesano y condimentar con sal y pimienta a gusto. Revolver el risotto cremoso hasta que se derrita el queso y se distribuya de forma pareja.**
11. **Decorar con perejil fresco picado y escamas de queso parmesano, si lo desea.**

Recetas

Chile de carne de res y frijoles en olla a presión

Rinde 10 tazas

- 1 lb (450 g) de carne de res picada
- 1 cebolla mediana picada
- 1 pimiento verde pequeño finamente picado
  (para lograr un chile más picante, usar un 1 chile poblano)
- 2 chiles chipotle* en salsa de adobo picados (pueden sustituirse por 2 cucharadas (10 mg) de polvo de chipotle, para lograr un sabor más suave)
- 1 cucharada (15 ml) de salsa de adobo (de los chiles chipotle en adobo); si desea, 2 dientes de ajo, picados
- 1 lata (830 g/29 oz) de frijoles pintos con o sin jalapeños (puede sustituirse por 2 latas [410 g/14,5 oz] de frijoles rojos o cualquier tipo de frijoles envasados que elija, escurridos y enjuagados)
- 1 lata (410 g/14,5 oz) de tomates en conserva en rodajas, sin escurrir (mexicanos, si es posible)
- 1 envase (450 g/16 oz) de salsa de tomate
- 3 cucharadas (45 mg) de extracto de tomate
- 1 cucharada (15 mg) de azúcar negra
- 1 cucharada (15 mg) de cacao amargo en polvo
- 1 cucharadita (5 mg) de ají molido (o a gusto)
- 2 cucharadas (30 mg) de polvo de chile
- 2 cucharadas (30 mg) de condimento para tacos
- 2 cucharaditas (10 mg) de sal Kosher, a gusto
- 1 taza de café (puede sustituirse por agua

- 1 lata (410 g/14,5 oz) o 1 paquete (380 g/13,5 oz) de frijoles bajos en sodio

1. **DORAR la carne de res picada en la olla a presión hasta que tome un color marrón y se desmenuce (6 a 8 minutos). Retirar la carne picada dorada y escurrir el exceso de grasa (deje solo 2 cucharaditas [10 ml]).**
2. **SALTEAR la cebolla y el pimiento verde en la grasa restante durante 3 a 4 minutos, hasta que la cebolla esté transparente.**
3. **Volver a colocar la carne en la olla a presión; agregar los ingredientes restantes (excepto una lata de frijoles) a la cacerola y revolver bien para mezclar.**
4. **Tapar y colocar en posición de bloqueo.**
5. **Cocinar en STEW (ESTOFADO) durante 10 minutos.**
6. **Dejar que la olla pase de cocción lenta a WARM (CALENTAR) durante 10 minutos.**
7. **Liberar vapor, retirar la tapa, revolver bien el chile.**
8. **Vaciar la última lata de frijoles rojos en un recipiente pequeño. Escurrir y enjuagar los frijoles. Pisar los frijoles rojos con un pisapapas. Agregar a la cacerola; revolver bien.**
9. **Dejar enfriar el chile una hora o hasta el día siguiente antes de servir. El chile se espesará durante el reposo.**

***NOTA: El chile chipotle es pimiento jalapeño ahumado.**
Los chipotles en salsa de adobo vienen enlatados y generalmente se encuentran en la sección de comida latina de su supermercado. Para obtener un sabor más suave, use polvo de chile chipotle.

Recetas

Sopa de lentejas

Rinde 8 porciones

- 1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva (puede sustituirse por aceite de canola)
- 1 cebolla mediana picada
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita (5 mg) de tomillo seco
- 2 cucharaditas (10 mg) de comino molido
- 8 tazas (2 l) de caldo vegetal natural
- 2 tazas (500 mg) de lentejas secas (verdes, marrones, rojas o combinadas)
- 3 zanahorias grandes cortadas en cubos de 1,3 cm (0,5 in)
- 1 papa de Idaho grande, pelada y cortada en cubos de 1,3 cm (0,5 in)
- 1 cucharadita (5 mg) de sal Kosher
- 1 puñado de repollo* fresco, limpio, sin troncos y cortado en tiras
- Sal Kosher
- Pimienta negra recién molida, a gusto

* puede sustituirse por una bolsa de espinaca bebé o común lavada y queso parmesano rallado grueso, para servir (opcional)

1. **Agregar aceite de oliva a la olla a presión. SALTEAR la cebolla unos 5 minutos hasta que esté blanda.**
2. **Agregar hojas de laurel, tomillo, comino, caldo, lentejas, zanahorias y papas.
Revolver bien. Agregar el repollo limpio sin tallo a la parte superior de la olla a presión.**
3. **Tapar y colocar en posición de bloqueo.**
4. **Cocine en función SOUP (SOPA) durante 7 minutos**
5. **Liberar el vapor con el método de LIBERACIÓN RÁPIDA.**
6. **Retirar las hojas de laurel.**
7. **Condimentar con sal y pimienta negra a gusto.**
8. **Cubrir con queso parmesano rallado a gusto.**

Recetas

Carne en olla a presión con hongos porcini

Rinde de 6 a 8 porciones

- 1 corte de carne de res sin hueso de 1,6 a 1,8 kg (3,5 a 4 lb), sin los trozos de grasa más grandes
- Sal Kosher
- Pimienta negra

- 4 cucharadas (60 g) de mantequilla sin sal, cortada en 4 trozos
- 1 cebolla cortada en rodajas finas
- 1/4 cucharadita (1,2 g) de bicarbonato de sodio
-
- 1 taza (250 ml) de caldo de carne de res
- 2 cucharaditas (10 ml de salsa de soja
- 2 hojas de laurel
-
- 14 g (0,5 oz) de hongos porcini secos (o cualquier hongo seco que le guste)
- 3 tallos de apio, cortados en trozos grandes
- 3 zanahorias peladas y cortadas en trozos grandes
- 4 papas Yukon doradas, cortadas en trozos grandes
-
- 1 cucharadita (5 ml) de vinagre de manzana (puede sustituirse por vinagre de vino tinto)
- 1 ramito de tomillo fresco

1. **La carne asada debe dividirse en 2 piezas por el corte natural y deben retirarse los trozos de grasa grandes. Frotar los trozos de carne con sal y pimienta y separar.**
2. **Agregar 2 cucharadas (30 g) de manteca y bicarbonato de sodio a la olla a presión. SALTEAR la cebolla hasta que se ablande y el líquido tome un color marrón dorado (7 a 8 minutos).**
3. **Incorporar el caldo, la salsa de soja y las hojas de laurel y eliminar los trozos quemados.**
4. **Agregar hongos secos, perejil, trozos de zanahorias y de papas en el fondo de la olla a presión. Colocar los trozos asados en la parte superior de los vegetales.**
5. **Tapar y colocar en posición de bloqueo.**
6. **Cocinar en MEAT (CARNE) durante una hora.**
7. **Liberar el vapor con el método de LIBERACIÓN RÁPIDA.**
8. **Pasar los trozos asados a una tabla de cortar, cubrir con papel aluminio y dejar reposar la carne durante 20 minutos.**
9. **Preparar la salsa. Retirar las hojas de laurel. Colar el líquido con un colador de malla fina y colocarlo en un separador de grasa. Colocar los vegetales que quedaron en el colador en una licuadora. Dejar reposar durante 5 minutos, luego colar el líquido desgrasado y colocarlo en la licuadora con los vegetales cocidos. Licuar hasta lograr una preparación suave (aproximadamente un minuto).**

   Trasladar la salsa a la olla de presión. Agregar vinagre, un ramito de tomillo y 2 cucharadas (30 mg) de manteca fría.
10. **SALTEAR de 5 a 8 minutos o hasta que la salsa se reduzca a la mitad.**
11. **Retirar el ramo de tomillo de la salsa y condimentar con sal y pimienta a gusto.**
12. **Cortar la carne en dirección opuesta a la fibra en rodajas de 1,3 cm (0,5 in) de ancho. Pasar la carne a la bandeja para servir.**
13. **Verter la mitad de la salsa sobre la carne. La salsa restante puede servirse por separado.**

Recetas

Solomillo de cerdo en hebras

Rinde 8 porciones

- 1 paleta de cerdo o solomillo con hueso (2,7 a 3,6 kg [6 a 8 lb]) sin grasa y asada

Adobo picante con chile

- 1 cucharada (15 mg) de pimienta negra molida
- 1 a 2 cucharaditas (5 à 10 mg) de pimienta de Cayena
- 2 cucharadas (30 mg) de polvo de chile
- 2 cucharadas (30 mg) de comino molido
- 2 cucharadas (30 mg) de aguzar negra
- 1 cucharada (15 mg) de orégano seco
- 3 cucharadas (45 mg) de pimentón
- 2 cucharadas (30 mg) de sal
- 1 cucharada (15 mg) de azúcar
- 1 cucharada (15 mg) de pimienta blanca molida

- 1 a 2 tazas (250 à 500 ml) de salsa barbacoa, para servir

1. **Si es necesario, cortar el cerdo asado en trozos para que quepa.
Cubrir el cerdo asado con adobo picante con chile.**
2. **Colocar la carne en la olla a presión. DORAR todos los lados de la carne.**
3. **Agregar agua hasta cubrir la carne.**
4. **Tapar y colocar en posición de bloqueo.**
5. **Cocinar en MEAT (CARNE) durante una hora.**
6. **Dejar que la olla pase de cocción lenta a WARM (CALENTAR) durante 10 minutos.**
7. **Liberar el vapor con el método de LIBERACIÓN RÁPIDA.**
8. **Escurrir el jugo; reservar aproximadamente 2 tazas (500 ml).**
9. **Después de cocinar, apenas la carne tenga la temperatura adecuada para manipularla con las manos, desmenuzar el cerdo. Con dos tenedores o con los dedos, separar la carne en secciones musculares, eliminar la grasa y cortar la carne en tiras delgadas.**
10. **Colocar la carne desmenuzada en un tazón grande; mezclar con una taza (250 ml) de salsa barbacoa y agregar el líquido reservado hasta alcanzar la consistencia deseada.**
11. **La salsa barbacoa restante se servirá por separado.**

SO-312621_14467_BELLA_6QT Pressure cooker_Macy's_IM_R7.indd 42 2015-08-03 10:56 AM



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

CELEBRATE FRESH DISCOVER YOU LOVE LIFE PLAYFUL BOLD FUN HAPPY



bellahousewares.com



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



BellaLifestyle

For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, question ou commentaires

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com

SO_312621